Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

ॐ

अत्तारी शिक्षा।

संशोधित तथा परिवर्धित संस्करण,

यूनानी चिकित्सा में काम आने वाली औषधियों के बनाने की रीति।

संग्रहकर्ता और प्रकाशक—
पण्डित क्षेत्रपाल शर्मा,

सुख संचारक कम्पनी, लि. मथुरा।

तृतीयवार १००० | सन् १९४० ई० | मूल्य ।) प्र. पुस्तक

मुद्रकः—त्रिभुवननाथ शर्मा, जमुना प्रिन्टिंग वर्क्स, मथुरा।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

Simmedtro

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शुद्धि पत्र।

पृष्ठ	अशुद्ध	शुद्ध
६	शर्बत बजूरी वारिद	शर्बत बुजूरी वर्द
१६	खरनूब	खरनोव
२१	कसूस	तुख्म कसूस
२२	शिकंजबीन वर्दी	शिकंबीन वर्द
२७	फिरंज मिश्क	फरन मुश्क
२७	विस्फीमून	फरफियून
३०	शकरत	शकरतिगार
३०	वरजद	जरवर्द
३१	कुन्दर	कुन्दरू गोंद
३२	अगरकुमारी	ऊत कुमारी
३६	अब्रसां	इर्सा
३६	फ़रासीतून	फ़रफ़ीयून
३८	असातर फ़ारिस	सआंतर फारसी
४२	बिजारा	बिजौरा
४३	गन्दना	गन्दना के बीज
४४	हज़रे इर्मनी	हिजरे अरमनी
५१	माजून काकनाज़	माजून काकनज्ञ
५१	वसद अहमर	मूंगे की जड़
५२	कहरुवा	कहरवाशमई

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

विषय सूची ।

शरबत ।

गावजुबां, आवरेशम, सेब, संदल, नारंगी, बर्गतुरंज, पोस्त तुरंज, गाजर, उस्तखुद्दूस, ज़ूफ़, बनफ़शा, नीलोफर, ऐज़ाज़, अनसल, कासन, आलू बुख़ारा, गिलोय, फ़र्यादरस, बुजूरी मौतदिल बुजूरी सादा, बुजूरी बर्द, बर्द मुक़र्रिर, दीनार, खसखाश, शहतूत, अनार, अंगूर, केवड़े की जड़ अंजवार, शिगूफ़ा, उन्नाब, अफ़संतीन, इमली, फ़ालसा मुलैयन, तिरियाक़, अंजीर, उशबा, हब्बुल आस, काकनज़, शीशम, गुललाला, मुन्डी, अनन्नास, और बालछड़ ... ... ३—१६

२—शिकंजबीन ।

मौतदिल बुजूरी, सादा रेबन्दी, ज़मानी, बर्द, बनसल, नीबू, संदल गुलकंदी, सफ़रजली, अफ़तीमून, मजीठ, गुलनार, गुलाब, फरन मुश्क, सोंफ़, हकीम मुहम्मद हसन उलवी ... ... १६—२६

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

३—इतरीफल।

धनियां, सनाय, कबीर, उस्तखुद्दूस, अफ़्तीमून, हकीम अली, मुलैय्यन, खुब्सुलहदीद, दालचीनी, दीदान, जमानी, सनाय मक्की, मुलैयन गूगुल मुलैयन, बादयान, कबीला, शाहतरा, रेवन्दचीनी, गूगुल, फ़ौलादी, शातरा, सोंठ, सग़ीर, मुज़ाफ़िर किशमिश, मुक़िल, मस्तंगी और इमन ... २६—४४

४—लऊक़।

खसखाश, खुब्बाजी, समर गूलर, बर्द, तुरंजबीन, अंजीर, बेदाना, रब्बुरूस, बादाम, सिपिस्ता, खयार, शबरी, कबीर, सग़ीर ... ... ४५—५०

५—माजून।

काकनज़, खबसुलहदीद, जालीनूस, फ़लसफ़ा, मुन्डी, उशवा, ऊद, पेठा, प्याज़, बज, लहसन, पोदीना, किशमिस, अंडी ... ... ५१—५५

६—खमीरा।

संदल, गावजुबां, खसख़ाश, दयाकूज़ा, बनफशा, खस, अब्बासी ... ... ५६—५८

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

७–गुलकंद ।

माहताबी, आफ़ताबी, अमलतास, सेवती, गुढ़हल, हारसिंगार .... ५९—६०

८–जवारिश ।

ऊद, दालचीनी, कामूनी, सोंठ, कलौंजी, अजवाइन, इलायची, सुरञ्जान, पोदीना, पिपरमेंट और काफूर ... ... ६०—६३

९--रूह ।

आस, अनार, अंगूर, विही, खसख़ाश, रब्बसूस, रैवास, सेव ... ... ६४—६६

१०--अर्क़ ।

चोबचीनी, बहारगशी, सौंफ़, जरिश्क, गिलोय, हयात, मुंडी, हर्र, गावजुबां, अम्बरी, केवड़ा, बेदमुश्क कासनी, उशबा, नीलोफर ... ... ६६—६९

११–चटनी ।

अमलतास, खसखाश, हालम, काकड़ासिंगी, गोंद ... ... ७०—७१

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

१२—चूर्ण ।

पाचक, आक, बच्चसार ... ... ७१—७२

१३—तेल ।

पारा, सज्जी, मोंम, बादाम, पिस्ता, अंडा, बहरोज़, शोरा, राल, कद्दू, लोंग, अम्बर, मस्तगी, धातुओं का, गन्धक, शिंगरफ़, हरताल, हिना, देब-दारू, कच्चा बहरोज़ा, हबासल, गुलरौगन, बाबूना, पोदीना, सोवा, आंवला, हब्बुल आस, मोची, गोखरू गेहूँ, नागदौन, सुदवा ... ... ७२—८१

१४—अचार ।

आम, अचारी, आक के पत्तों, हरीमिर्च, ल्हिसोड़े, किशमिश, छुहारे, अदरक, नीबू, गाजर, करेले, टैंटी, सेम, कचरी, मटर की फली, घीग्वार, आलू, हड़, बांस ... ... ८२—९०

१५—अर्क़ नाना ।

अर्क़ नाना और अचार ... ... ९१—९२

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

१६—मुरब्बा ।

हड़, आँवला, गाजर, बेल, सेव, आम, सौंठ, तुरंज, अखरोट, अमरूद, हड़, लहसुन, पेठा, बांस, शक़ाकुल, सालिब मिश्री, बहमन, इमली, आलू, हल्दी, मुरब्बे की चाशनी ६२-१०१

१७—तेज़ाब ।

शोरा, नमक, गन्धक, फारोकी ... १०२

१८—पाक ।

सहसुन, शुण्ठी, सुपारी, गोखरू, मेथी, मूसली, बलवर्धक, किशमिश, माल कांगनी, प्याज़, पेठा, लहसुन ... ...१०३—११०

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

प्रकाशक का निवेदन।

भारतवर्ष में मुसलमानों के राज्य के साथ साथ ही यूनानी चिकित्सा का भी प्रचार हो गया था और अब भी जहां मुसलमानों की बस्ती अधिक है अथवा उर्दू फ़ारसी जानने वालों का समुदाय अधिक है, वहां यूनानी चिकित्सा प्रचलित है ही। दिल्ली में तो इसके बड़े २ दवाख़ाने हैं जो बड़ी सफलता के साथ चल रहे हैं। कुछ यूनानी औषधें ऐसी प्रसिद्ध हो गयीं हैं कि छोटे से छोटे क़स्बे में भी लोग उनकी तलाश करते हैं।

हमने उन्हीं लोगों की आवश्यकता को पूरी करने और औषधि-व्यवसायी भाइयों को सहायता पहुंचाने की इच्छा से यूनानी के बड़े बड़े ग्रंथों में से कुछ प्रचलित औषधों का संग्रह करके इस छोटी सी पुस्तिका को प्रकाशित किया है। इसके द्वारा औषधें बनाकर लोग व्यापार कर सकते हैं।

वैद्य लोग भी इससे यूनानी औषधें बनाकर एक दूसरे देश की चिकित्सा प्रणाली को समझ सकते हैं।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

यूनानी चिकित्सकों ने औषधों को स्वादिष्ट बनाने की ओर पूरा ध्यान रक्खा है जो कि अब तक इस चिकित्सा के प्रचलित रहने का एक मुख्य हेतु है जिसे कि हमारे वैद्य लोग शायद ही कभी रखते हों।

यदि इस पुस्तक द्वारा हमारे व्यवसायी भाइयों ने लाभ उठाया तो हम अपने परिश्रम को सफल समझेंगे। यदि इसमें कहीं कोई त्रुटि दीख पड़े तो सूचना देने पर सादर संशोधन कर दिया जावेगा।

विनीत—

पं० क्षेत्रपाल शर्मा मालिक,

सुख संचारक कंपनी, मथुरा।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

अत्तारी शिक्षा

* शर्बतों का वर्णन *

शर्बतों के बनाने की क्रिया ।

शर्वत तीन प्रकार से वनाये जाते हैं—

(१) सूखी हुई दवाओं से जैसे उन्नाव आदि को पानी में भिगोकर और आग पर जोश देकर उनका रस निकालकर शर्बत बनाते हैं (२) तर दवाओं से जैसे सेव अंगूर इत्यादि को साफ़ कर कुचलकर और रस निचोड़ कर बनाते हैं (३) ताज़ा फूलों से, इनको भी पानी में भिगोकर और रस निकाल कर बनाते हैं, शर्बतों की चाशनी प्राय: एक बारीक तार के अनुमान रहती है।

शर्बत गावज़ुबां ।

गुण–दिलकी धड़कन और गले की ख़राश को फ़ायदा देता है।

क्रिया––गावज़ुबां के पत्ते दो तोले, गुलबनफ़शा, गुलाब के फूल, उस्तखुद्दूस, तुलसी प्रत्येक नौ माशे, बिल्ली लोटन, नीलोफ़र के फूल प्रत्येक एक तोला, इन सबको आध सेर पानी में

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

भिगोकर थोड़ा जोश दे और फिर मलकर छान ले, उसमें आध पाव अर्क़ गुलाब डालकर डेढ़ पाव सफ़ेद शक्कर में चाशनी करे।

शर्बत आबरेशम ।

गुण—यह शर्बत उन्माद को दूर करता है।

क्रिया—आबरेशम कच्चा १० तोले, बिल्ली लोटन १ तोला दोनों को तीन पाव जल में भिगोकर जोश दे फिर उसमें पाव भर गुलाब का अर्क़ और ढाई पाव मिश्री डालकर चाशनी करे। संगे यशव ६ माशे, अनबिधे मोती २ माशे, दोनों को अर्क़ केवड़े में घिसकर और सफ़ेद चन्दन कच्चा, अगर, रूमीमस्तगी, प्रत्येक सात माशे लेकर और बारीक पीसकर मिला दे।

शर्बत सेब ।

गुण—आमाशय को बल देता है, वमन और पित्त के दस्तों को बन्द करता है।

क्रिया—छिले और बीज निकले हुए सेवों को कुचल कर उनका रस निचोड़कर जोश दे जब रस जल कर आधा रह जाय तब रस से दूनी सफ़ेद शक्कर मिलाकर चाशनी बनावें।

शर्बत संदल ।

गुण—हृदय को बलदायक, उन्माद को दूर करने वाला और प्यास को बुझाने वाला है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—सफ़ेद चन्दन का चूरा दो छटांक लेकर आध सेर गुलाब के अर्क़ में चार पहर भिगोकर थोड़ा जोश दे और मलकर छानले उसमें आधसेर सफ़ेद क़न्द मिलाकर चाशनी करे।

शर्बत नारंगी।

गुण—आमाशय को व हृदय को बलदायक है।

क्रिया—सफ़ेद शक्कर एक सेर में तीन पाव अर्क़ गाउ-ज़बां मिलाकर चाशनी करे जब गाढ़ा होजाय तब नीबू का रस ऽ≈ और नारंगी का रस ऽ। तोलकर मिलावै और चार पांच जोश देकर तीन माशे केशर को चार तोले गुलाब के अर्क़ में घिसकर मिलादे, शर्बत नारंगी तैयार होजावेगा।

शर्बत बर्गतुरंज।

गुण—हृदय और आमाशय को बलदायक और उन्माद को दूर करता है।

क्रिया—तुरंज अर्थात् बिजौरे के पत्ते ढाई सौ नग लेकर एक सेर जल में जोश दे जब तिहाई भाग बाकी रह जाय तब उतार कर धीरे से नितार ले ताकि मैल और पत्ते नीचे रह जांय उस नितरे हुये पानी में तीन पाव सफ़ेद शक्कर मिलाकर चाशनी करै जब पक कर ठीक हो जावे तब उतार ले।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शर्बत पोस्त तुरंज ।

गुण—आमाशय को बलदायक और चित्त को प्रसन्न करने वाला है ।

क्रिया—बिजौरे का छिलका ताज़ी हो तो एक सेर और सूखा हो तो आध सेर बराबर वज़न के पानी में जोश दे और जब पानी जलकर आधा रह जाय तब छान ले और छने हुए पानी के बराबर शक्कर मिला कर चाशनी करें और पक जाने पर उतार कर बोतल में भर कर काम में लावें ।

शर्बत गाजर ।

गुण—नया ख़ून पैदा करता है ।

क्रिया—छिली हुई गाजरों का आध सेर रस निकाल, एक सेर सफ़ेद शक्कर मिलावे और चाशनी करे, पक जाने पर उतार ले शर्बत गाजर तैयार हो जायगा ।

शर्बत उस्तखुद्दूस ।

गुण—ज्वर, कफ़ की खांसी और छाती के बलग़म को दूर करता है ।

क्रिया—उस्तख़ुद्दूस २ तोले, मुलैहटी और ख़तमी के बीज डेढ़ २ तोले, बनफ़शा की पत्तियां १ तोले, मुनक्का ६० नग,

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

लिसौड़े ४० नग, उन्नाव ३० नग सबको आध सेर पानी में जोश देकर और मल कर छान ले, फिर छने हुए पानी में लाल शक्कर आध सेर और शहद दो छटांक मिलाकर शर्बत बना ले।

शर्बत ज़ूफ़ा।

गुण—ज्वर, कफ़ की खांसी और श्वांस रोग को दूर करता है।

क्रिया—सूखा हुआ ज़ूफ़ा और मुलैहटी डेढ़ २ तोले। हंस-राज और अजमोद छः २ माशे, पीले अंजीर दस दाने मुनक्का ४० दाने मेंथी ६ माशे गुलकन्द आफ़ताबी ६ तोले सब को ऽ॥ सेर पानी में जोश दे और फिर छान कर आध सेर शक्कर मिलाकर शर्बत बना ले।

शर्बत बनफ़शा।

गुण– पसली, फेंफड़े और सर के दर्द को दूर करता है।

क्रिया—आध पाव बनफ़शे के पत्ते, आध सेर पानी में चार पहर भिगो कर जोश दे जब जल कर तिहाई रह जाय तब आध सेर सफ़ेद शक्कर मिलाकर चाशनी करें। शर्वत बनफ़शा तैयार हो जायगा।

शर्बत नीलोफ़र।

गुण—पित्त ज्वर, सिर दर्द, पसली दर्द और फेंफड़े के दर्द का लाभदायक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—यदि ताज़ा फूल नीलोफर के हों तो १ सेर पानी में ऽ॥ सेर और खुश्क हों तो एक सेर पानी में ऽ। भिगोकर जोश दे जब तिहाई जल रह जाय तब १ सेर सफ़ेद शक्कर मिला कर चाशनी करे।

शर्बत एज़ाज़।

गुण—सब प्रकार की खुश्क खांसी और विषम ज्वर को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—उन्नाब ३० दाने, इनसे दूने लिसौड़े, छिली हुई मुलैठी, तुख्म खुब्बाजी, तुख्म ख़तमी, नीलोफ़र के फूल, गुलबनफ़शा प्रत्येक डेढ़ डेढ़ तोला, बिहीदाना ६ माशे, बबूल का गोंद नौ माशे सब को एक सेर जल में भिगोकर जोश दे फिर तीन पाव सफ़ेद शक्कर मिलाकर चाशनी करे ऊपर से नौ माशे कतीरा बारीक पीसकर मिलादे और छानकर काम में लाये।

शर्बत अनसल।

गुण—नये और पुराने श्वास को दूर करता है।

क्रिया—जंगली प्याज को छीलकर साफ़ करे और बांस की छुरी से तराशकर प्याज के बज़न से चौगुने पानी में जुशांदा❀ बनावें और जुशांदे के वज़न से ढाईगुनी शक्कर मिलाकर चाशनी करें और छानकर बोतलों में भरलें फिर काम में लावें।

❀ जुशांदा में ऽ। पानी का ऽ- रहेगा।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शर्बत कासनी।

गुण—पित्त ज्वर को दूर करता है। आमाशय और हृदय को बल देता है।

क्रिया—नीबू का रस चार तोले और कासनी के पत्तों का रस आध सेर दोनों को मिलाकर तीन पाव सफ़ेद बूरे के साथ चाशनी कर शर्बत बना लें।

शर्बत आलू बुख़ारा।

गुण—पित्त ज्वर और दोषी ज्वर को दूर करता है सिर दर्द, हाथ पावों की जलन और उबकाई को फ़ायदा पहुंचाता है।

क्रिया—कुलफ़ा के बीज, ख़ीरा ककड़ी के बीज, बिजौरे के छिलके एक एक तोले, आलू बुखारे के ५० दाने, इमली चार तोले इन सबको तीन पाव पानी में भिगोकर जोश दें फिर साफ़ करके ढाई पाव सफ़ेद शक्कर मिला कर चाशनी बनावें।

शर्बत गिलोय।

गुण—विषम ज्वर, ज्वर और खांसी को गुणदायक है।

क्रिया—हरी गिलोय जौकुट की हुई बारह तोले, नीलोफ़र के फूल ८ तोले, गुलाब के ताज़ा फूल ४ तोले सबको आध सेर

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

पानी में जोश दें फिर सफ़ेद शक्कर एक सेर डाल कर शर्बत करें और छानकर काम में लावें।

शर्बत फ़रयादरस।

गुण—नज़ले को लाभदायक है।

क्रिया—गावज़ुवा के पत्ते, सफ़ेद चन्दन का चूरा और हंसराज प्रत्येक दो २ तोले, मुलैठी, सौंफ़, खतमी के बीज, गुलाब और सेवती के फूल, पोस्त के टौना, ख़शख़श प्रत्येक एक एक तोला मुनक्का २५ दाने सबको डेढ़ पाव पानी में डाल कर जोश दें फिर तीन पाव सफ़ेद बूरे में चाशनी कर शर्बत बनावें।

शर्बत बज़ूरी मौतादिल।

गुण—गुरदे के रोगों को गुणदायक है।

क्रिया—कासनी के बीज, सौंफ़, ख़रबूजे के बीज एक एक तोले. कासनी की जड़, सौंफ़ की जड़, डेढ़ डेढ़ तोले इन सबको आध पाव पानी में जोश दें फिर सफ़ेद बूरा पाव भर डाल कर शर्बत बना लें।

शर्बत बज़ूरी सादा।

गुण—गुरदे के और सरदी के रोगों को गुणदायक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—कासनी की जड़ का छिलका तीन तोला, सौंफ़ की जड़ का छिलका और कासनी के बीज प्रत्येक दो दो तोला, सौंफ़। आजमोद की जड़ एक २ तोला अमरबेल ६ माशे सबको रात भर पानी में भिगो कर और मल कर छान लें फिर सफ़ेद शक्कर आध सेर पानी मिलाकर चाशनी करें और शर्बत बनावें।

शर्बत बज़ूरी बारिद।

गुण—यकृत के गर्म रोगों को व गर्मी के ज्वरों को और गुरदे को हितकारक है।

क्रिया—चार तोले कासनी की जड़ का छिलका, खीरा, ककड़ी और ख़रबूज़े के बीज प्रत्येक चार २ तोले लेकर ढाई पाव पानी में जोश दें फ़िर सवा सेर शक्कर के साथ शर्बत बनावें और चाशनी होने के समय उसमें तरबूज़े और पेंठे के बीजों की मिंगी दो २ तोले का शीरा करके मिलावे शर्बत तैयार हो जायगा।

शर्बत वर्द मुक़र्रिर।

गुण—दिमाग़ को तरी पहुँचाता है।

क्रिया—ताज़ा गुलाब के फूल पाव भर लेकर एक सेर पानी में औटावें, जब पाव भर पानी जल जाय तो उतार कर फूलों को मलकर साफ़ करें और उसी शेष जल में पावभर गुलाब के फूल और डालें, इस तरह तीन बार फूल डालें और औटावें

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

जब पानी पाव सेर रह जाय तब तीन पाव सफ़ेद शक्कर या कंद मिला कर चाशनी करें इसी प्रकार शर्बत केवड़े की बाल का भी बनता है ।

शर्बत दीनार ।

गुण—जिगर की गरमी और प्यास को दूर करता है जलन्धर और पेचिश को फ़ायदा देता है ।

क्रिया—सौंफ़ चार तोले, सौंफ़ की जड़ चार तोले, गुलाब के फूल दो तोले, कासनी के बीज दो तोले, मुलैहटी । पशअवशां (अमरबेल) खुब्बानी हर एक साड़े तीन तोले, रेवत चीनी छः तोले, सफ़ेद शक्कर तीन सेर लें । तरकीब—पहिले सौंफ़ और उसकी जड़ और मुलैहटी तीनों को कूट ले फिर इन चीज़ों को चार सेर पानी में भिगो दें बारह घन्टे बाद उसे चूल्हे पर रख कर जोश दें जब एक सेर पानी रह जाय तब मल कर साफ़ी में छान लें फिर शक्कर मिलाकर चाशनी कर लें जब चाशनी हो जावे तब रेवत चीनी को बारीक पीस कर मिला दें, शर्बत तैयार है ।

शर्बत खशखश ।

गुण—दस्तों को बन्द करता है ।

क्रिया—खशखश और पोस्त खशखश प्रत्येक एक सेर दोनों को चार सेर पानी में बारह घन्टे भिगोवें और जोश दें जब

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

एक सेर रहजाय तब मलकर छानलें फिर सफ़ेद शक्कर दो सेर डालकर चाशनी करलें।

शर्बत शहतूत।

गुण—गले की गरमी के वास्ते फ़ायदा देता है।

क्रिया—एक भाग लाल शहतूत लेकर मल कर छांन लें ओर जोश दें फिर आधा भाग मिश्री डालकर चाशनी बनालें शर्बत तयार होजायगा खुराक दो तोले है।

शर्बत अनार विलायती।

गुण—गरमी के मौसम में यह शर्बत मुफ़ीद है। दिल व दिमाग़ को ताक़त देता है और नजले को दूर करता है।

क्रिया—पहिले एक सेर रस अनार के दानों का निकाल लें फिर दो सेर खांड या कन्द मिलाकर चाशनी करें और काम लावे।

शर्बत अंगूर विलायती।

गुण—दिमाग़ को ताक़तवर है।

क्रिया—विलायती अंगूरों का पावभर रस मसलकर छानकर निकालें फिर आधसेर सफ़ेद कन्द या शक्कर डालकर चाशनी करके काम में लें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शर्बत केवड़े की जड़ का ।

गुण—सब प्रकार की चेचक, पित्ती सुस्ती को हितकारी है ।

क्रिया—दोनों भांति का चन्दन प्रत्येक दो तोले दस माशे, केवड़े की लकड़ी (चोबकाबी) ८॥ माशे, तीनों को कूट कर ७ छटांक अंगूरी सिरके में एक हफ्ता तर करे फिर छान कर सिरके को अलग रखले और भीगी हुई दवाओं में २ सेर १४॥ छटांक पानी डाल कर औटावे जब चौथाई रह जाय तब गुलाब के फूल ५ तोले ८ माशे खट्टे नीबू का रस १० तोले ४ माशे खट्टे अनार का रस, रैवास का रस, कच्चे अंगूरों का रस, नीबू का रस सुमाक भीगे हुए का रस जरिश्क भीगे हुए का रस, उसरे ख़र नूब व उन्नाव औटाये हुए का पानी, मसूर जोश ऊी हुई का पानी प्रत्येक १७ तोले सफ़ेद कंद १८ छटांक सब को ऊपर वाले सिरके में मिलावे और पत्थर की हांडी में चाशनी करे फिर काफूर ४॥ माशे बालछड़ ७ माशे बंशलोचन ७ माशे कूट कर मिलादे ।

शर्बत अंजबार ।

गुण—खूनी वमन, रज और बवासीर को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—अंजवार की जड़, पत्ती, डाली सब छः तोले कुचल कर एक सेर पानी में एक रात और एक दिन भिगोवे

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS (USA)

फिर हलकी आँच से औटावे और जाने पर मल कर छान ले फिर पन्द्रह छटांक खांड में उसकी चाशनी बनावे।

शर्बत शिगूफ़ा।

गुण—दिल को ताक़त देता है और खफ़क़ान को दूर करता है।

क्रिया—कपास के ताज़ी फूलों में गुलाब का अर्क़ दूना और सूखों में चौगुना मिला कर जोश दे जब आधा रह जाय तब छान कर दूनी खांड़ में उसकी चाशनी बनावे।

शर्बत उन्नाव।

गुण—शिर दर्द को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—एक सेर पानी में पावभर उन्नाव चार पहर तक भिगो कर जोश दे फिर, उसमें बराबर की खांड़ डालकर चाशनी बनावे।

शर्बत अफ़संतीन।

गुण—आमाशय और जिगर की निर्बलता को दूर करता है।

क्रिया—बालछड़ ७ माशे, सफ़ेद निसौत छिली हुई गारीकून प्रत्येक १४ माशे अफसंतीन रूमी ३ तोले, लाल गुलाब के फूल

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

की पत्ती ६ तोले सब को १॥। सेर पानी में औटावे जब तिहाई रह जाय तब छान कर ७ छटांक सफ़ेद कन्द डालकर चाशनी करे।

शर्बत समर हिन्द (इमली)।

गुण—उबकाई रोकता है मेदे को ताक़त देता है।

क्रिया—आध सेर इमली को तिगुने पानी में जोश देकर शीरा निकाल कर छान लें और फिर उसमें ६० तोले खांड मिला कर चाशनी करे।

शर्बत फ़ालसा।

गुण—सफ़रा (बात) उबकाई और खूनफ़िसाद को गुणकारी है।

क्रिया—मीठे और काले फ़ालसों को बराबर के अर्क़ गुलाब में मलकर साफ़ करे फिर दूनो खांड़ में चाशनी बनावे।

शर्बत मुलैयन।

गुण—खांसी को फ़ायदेमल्द है क़ब्ज़ को मिटाता है।

क्रिया—गावज़ुवां दो तोले, गुलबनफ़शा और गुलाब के फूल प्रत्येक तीन तोले, उन्नाव बीस दाने, सिपिस्तां (लिसौड़े) साठ दाने सबको आधसेर पानी में जोश देकर छानले, फिर लुआब

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

बिहीदाने छः माशे और ईसबग़ोल एक तोले मिलाकर आधसेर खांड़ में चाशनी करें।

शर्बत तिरयाक़।

गुण—बेहोशी, विष और पागलपन को गुणकारी है।

क्रिया—ज़रिश्क का पानी और सेब का अर्क़ प्रत्येक दो तोले, नीबू कागज़ी का रस ऽ।≡ इन सब में १४० तोले खांड़ मिलाकर चाशनी करें।

शर्बत अंजीर।

गुण—गर्म और स्तभक है।

क्रिया—एक सेर अंजीरों को ढाई सेर पानी में औटावें जब पानी आधा रह जाय उतार कर और मथ कर छान लें फिर ढाई सेर खांड़ को अलग पानी में पकावें फिर उसमें अंजीर का पानी और तीन पाव शहद डाल कर चाशनी पकावें, उसमें बालछड़, केसर और लोंग प्रत्येक तीन माशे की पोटली बांध कर डाल दें।

शर्बत उशावा।

गुण—ख़ून को साफ़ करता है।

क्रिया—पश्चिमी उशवा आठ दिरम, आलूबुखारा, उन्नाव प्रत्येक तेरह दाने, शातरा, बनफ़शा, जौ कुटे और छिले हुए

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

प्रत्येक बारह दिरम,ॐ बुरादा चोब शीशम चार दिरम इन कुल औषधियों को दो सेर पानी में जोश दें, जब तिहाई रह जावे उतार कर और मथ कर छान ले फिर आध सेर शर्बत बनफ़शा के साथ चाशनी कर लें।

शर्बत हब्बुलआस।

गुण—ख़ूनी दस्तों को मुफ़ीद है।

क्रिया—हब्बुलआस एक औक़िया,× चन्दन सफ़ेद घिसा हुआ तीन दिरम, अंजबार के बीज, गुलनार, ख़रनूब, आमला बिना गुठली का, ख़शख़ाश, गुलाब के फूल, हर एक दो दो दिरम सब दवाइयों को जौकुट करके पानी में ख़ूब जोश दे फिर उतार कर छाने इसके बाद शर्बत अनार शीरीं (मीठे अनारों का शर्बत) और शर्बत बिही प्रत्येक बीस दिरम, ज़रिश्क का पानी दस दिरम, अर्क़ गुलाब पावभर डालकर चाशनी पकावें।

शर्बत काकनज।

गुण—पुराने घाव और सोज़ाक को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—रूमी सौंफ़, अजमोद के बीज ७ माशे प्रत्येक हंसराज, बनफ़शा, गाउज़ुबां प्रत्येक १७॥ माशे, गोखरू २ तोले, काकनज ३ तोले, खीरा ककड़ी के बीज ८॥। तोले इन सबको आध सेर पानी में जोश देकर और आध सेर क़न्द मिला कर विधि पूर्वक शर्बत बना लें।

ॐ दिरम ३ माशे के बराबर। × औक़िया ४॥ दिरम के बराबर।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शीशम का शर्बत।

गुण—रुधिर के उपद्रव के सम्पूर्ण रोगों को और गरमी की बीमारी के लिये हितकर है।

क्रिया—पाव भर शीशम का बुरादा, नदी के तीन सेर जल में आठ पहर भिगोकर सुबह औटावें, जब आधा शेष रह जाय तब तीन पाव शक्कर को मिलाकर कवाम करें।

शर्बत गुललाला।

गुण—मिर्गी के दौरों को रोकता है।

क्रिया—लाले के फूल बीस टंक लेकर जल में औटावें और साफ़ करके ४० टंक मिसरी में कवाम करके शर्वत तैयार करें।

शर्बत मुंडी।

गुण—आँखों में रोशनी और दिमाग़ में तरी पहुँचाता है, बुख़ार की हरारत दूर करता है।

क्रिया—मुंडी के पाव भर फूलों को डेढ़ सेर पानी में रात को भिगो कर सुबह जोश दें और तीन पाव सफ़ेद शक्कर मिला कर कवाम बना ले।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शर्बत अनन्नास ।

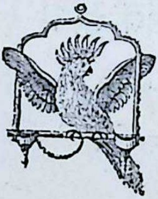
गुण—अनन्नास का शर्बत दिल को ताज़गी देता है ।

क्रिया—अनन्नास का रस एक भाग, मिश्री दो भाग मिला कर कवाम करें । इसमें थोड़ा अर्क़ गुलाब मिला देने से और भी उत्तम बनजाता है—

शर्बत बालछड़ ।

गुण—बालछड़ का शर्बत शीत कफ़ और कलेजे के रोग को गुणकर है ।

क्रिया—बालछड़ बीसटंक डेढ़ सेर जल में औटावें, जब आध सेर जल रहजाय तो छानकर सेर भर शहद में कवाम करें ।



Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शिकंजबीन का वर्णन।

शिकंजबीन भी शर्बत ही की तरह बनती है केवल अन्तर इतना है कि शिकंजबीन में सिरका अथवा और कोई खट्टी चीज़ मिलाई जाती है। शिकंजबीन को सब से पहले हकीम फ़ैशा ने सिरका और शहद दोनों को मिलाकर बनाया था। उसी समय से इसका प्रयोग हकीम लोग करने लगे। उपरोक्त हकीम की राय थी कि यदि सिरका और शहद दोनों को मिला कर इस्तैमाल किया जाय तो चिपकने वाली और ख़राब मवाद को पतला करके वमन (क़ै) द्वारा निकाल देगी।

इसी कारण शिकंजबीन के पीने से प्रायः उबकाई आतीं हैं और तबीयत में जोश पैदा होकर मेदे से मवाद निकल जाता है।

शिकंजबीन बनाने की क्रिया।

जिस शर्बत के नुसख़े में सिरका मिला दिया जावेगा वही नुसख़ा शिकंजबीन का कहलावेगा। जैसे यदि शर्बत बजूरी में सिरका और मिला दिया जाय तो वह ' शिकंजबीन बजूरी " कहलावेगा।

शिकंजबीन की प्रधान दवा सिरका है। शिकंजबीन के पीने से (क़ै) ज़रूर आवेगी क्योंकि सिरका और शहद दोनों को मिलाकर पीने से ऐसा ही गुण होजाता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

कोई कोई शिकंजबीन को शक्कर और सिरका मिला कर बनाते हैं। परन्तु शक्कर से शिकंजबीन में शहद अधिक गुण-दायक होता है, इसलिये शहद मिलाना अति उत्तम है।

शिकंजबीन मौतदिल बज़ूरी।

गुण—पेंशाब को जारी करती है और जिगर के सुद्दों को खोलती है।

क्रिया—कासनी के बीज, सौंफ़, अजमोद प्रत्येक दो दो तोले लेकर जौकुट करे फिर दो सेर पानी को बारह तोले सिरके में रात भर भिगो कर सुबह ही जोश दे। फिर डेढ़ सेर सफ़ेद खांड़ मिलाकर चाशनी करले।

शिकंजबीन सादा।

गुण—बलग़म और नफ़्स (पेट फूलने) को दूर करती है।

क्रिया--सफ़ेद क़न्द एक सेर लेकर भगोने में डाल कर पकावे और पकाते समय उसमें पावभर सिरका डालदे। चाशनी हो जाने पर उतार ले और ठंडी हो जाने पर काम में लावे।

शिकंजबीन रेवन्दी।

गुण—तिल्ली और जिगर के सुद्दों को खोलती है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—कासनी के छिलके और बीज, खीरे के बीज, प्रत्येक सात तोले, सौंफ़ और सौंफ़ के बीज उन्नीस माशे, रेवन्द पन्द्रह माशे सब को कूटकर एक सेर अर्क़ गुलाब में भिगोकर जोश दें फिर मलकर छानलें इसके बाद क़न्द सफ़ेद २८ छटांक, सिरका अंगूरी तीनपाव डालकर चाशनी करें।

शिकंजबीन रेवन्दी का दूसरा नुसखा।

गुण—पेट की गांठों को निकालती है, आमाशय की गर्मी और दिल की घबराहट को दूर करती है, भूख बढ़ाती है, पेशाब को जारी करती है। तिल्ली को लाभदायक है।

क्रिया—रेवन्द चीनी, गारीकून, मजीठ, किवर की जड़ का छिलका, वेद का छिलका, बड़ीमाई, अफ्तीमून, गाफ़िस, कुसूस के बीज, प्रत्येक तीन तोले, सिरका ढाई पाव, सफ़ेद कन्द, ऽ।।।=) और पानी आवश्यकतानुसार लेकर सब दवाओं को पानी और सिरके में भिगोकर औटावें और छानकर चाशनी कर लेवें।

शिकंजबीन ज़मानी।

गुण—जिन ज्वरों में कई दोष लग गये हों, उनको तथा यकृत, आमाशय की गर्मी और प्यास को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—सिरका, खट्टे अनार का पानी, मीठे अनार का पानी प्रत्येक ऽ। भर, गाय के दूध का पानी ऽ।।, ज़रिश्क छटांक

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

भर सबको मिलाकर जोश दें जब आधा रह जाय तब छानकर तीन पाव शक्कर की चाशनी करें।

शिकंजबीन वरदी।

गुण—उदर की गरमी और अजीर्ण को गुणकारी है।

क्रिया—गुलकन्द आफ़ताबी पावभर को पावभर गुलाब के अर्क़ में पीस कर उसमें पाव भर सिरका मिलावें फिर साफ़ कर चाशनी बनालें।

शिकंजबीन अनसल।

गुण—यकृत, तिल्ली की सख़्ती और खांसी को विशेष उपयोगी है।

क्रिया—अनसल (जंगली प्याज़) ३ छटांक लेकर और कूटकर उसमें सिरका पुराना दो सेर डालकर पकावें, जब गल जाय तब तीन सेर खांड़ डालकर चाशनी कर लेवें।*

---

* गाय का दूध आम की खटाई डालकर फाड़ ले फिर छान कर उस पानी को काम में लावें।

नोट—यदि अधिक बलवान बनानी हो तो प्याज़ के आठवें हिस्से के हिसाब से हंसराज और जूफ़ा दोनों को प्याज़ में मिला कर जोश दें। अगर सिरका कम डालना हो तो इतना पानी बढ़ावें कि सब दवायें गल जांय।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शिकंजबीन नीबू।

गुण—जिगर को ताक़त देती है।

क्रिया—नीबू का रस दस तोले, पानी ग्यारह तोले, अर्क़ गुलाब आध सेर, सिरका पावभर उसमें ऽ॥ खांड़ डाल कर चाशनी बनावें।

शिकंजबीन संदल।

गुण—उन्माद को दूर करती है।

क्रिया—सफ़ेद सन्दल का बुरादा ३० मिश्काल❀ सिरका २५ मिश्काल, इन दोनों चीज़ों को गुलाब और नीलोफ़र के अर्क़ में तीन दिन भिगोकर जोश दें, जब तिहाई रह जाय तब मलकर छान लें और दो सेर कन्द में चाशनी बना लेवें। उस चाशनी में केसर आधे मिश्काल चन्दन गुलाब में घिसा हुआ और तवाशीर प्रत्येक १० मिश्काल और कपूर आधे 'दिरम मिला कर काम में लावें।

शिकंजबीन गुलक़न्दी।

गुण—पाचक है और मेदे की रतूबत को साफ़ करती है।

क्रिया—अजवाइन देशी दो मिश्काल, तेजपत्र, पोदीना,

❀ एक मिश्काल बराबर ३ माशे ६ रत्ती।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

प्रत्येक ३ मिश्काल, मुनक्का बीज रहित तीन मिश्काल, सब को ऽ≈ सिरका अंगूरी में रात भर भिगोवे, सबेरे ऽ। गुलक़न्द और एक सेर गुलाब में सबको मिलाकर जोश दें, जब आधा रह जावे तब साफ़ करके ऽ।। शह्द के साथ चाशनी बनावें।

शिकंजबीन सफ़रजली।

गुण—मेदे और जिगर को ताक़त पहुंचाती है, अगर बद-हज़मी के साथ प्यास अधिक हो तो गुणकारी है, खट्टी डकारों को तथा हरारत और मेदे की हरकत को फ़ायदा देती है, हकीम जालीनूस की राय है कि अगर इसमें सोंठ और मिलादी जाय तो मेदे की ऐसी बीमारियों को जो बहुत गर्म न हों फ़ायदा देगी एक सेर शिकंजबीन में सोंठ एक औकिया भर डालना चाहिये।

क्रिया--बिही का पानी एक सेर, सिरका* अंगूरी आध सेर और क़न्द एक सेर इन सबको मिलाकर चाशनी करलें और काम में लावें।

शिकंजबीन अफ़तीमून।

गुण--गर्म मिज़ाज़ वालों को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया--उस्तखुद्दूस, सौंफ़ शाहतरा प्रत्येक १७।। माशे अफ़तीमून, सनाय, हर्ड प्रत्येक उपरोक्त दवाओं से दूनी लेकर

---

* अगर सिरके के बजाय नीबू का रस डाला जाय तो अधिक गुणदायक होगा।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

सवा दो छटांक सिरके में भिगोकर औटावें जब औट जावे तब छानकर ऽ।। सेर खांड में मिलाकर चाशनी करें।

शिकंजबीन अफ़तीमून सादा।

गुण—गांठों को निकालती है, गर्मी के ज्वरों को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—अफ़तीमून ढाई छटांक को सवा दो सेर सिरका अंगूरी और थोड़े पानी में औटावें, फिर छानकर सवा सेर खांड मिलावें और चाशनी करे।

दूसरी शिकंजबीन अफ़तीमून।

गुण—गर्म प्रकृति वालों को गुणकारी है।

क्रिया—अजमोद के बीज, कासनी की जड़ का छिलका और सोंफ़ की जड़ की छाल प्रत्येक पांच माशे, खीरा ककड़ी के बीजों की मिंगी साढ़े बाइस माशे, अफ़्तीमून, बिस्फ़ाइज, कासनी के बीज अधकुटे प्रत्येक दो तोले ७।। माशे को सिरका अंगूरी और पानी में अफ़्तीमून को छोड़ और सबको जोश देकर छानलें फिर जोश की हुई दवाओं में अफ़्तीमून की पोटली डालकर फिर दुबारा थोड़ा जोश देकर छानलें और तिगुना सफ़ेद कन्द मिलाकर चाशनी करें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शिकंजबीन मजीठ ।

गुण—सर्व प्रकार के जलंधर को उपयोगी है । जिगर और तिल्ली की सूजन को दूर करती है ।

क्रिया—कसूस और अजमोद के बीज और बालछड़ प्रत्येक दो माशे, सौंफ़ के बीज, सोंफ़ की जड़ का छिलका, कनेर की जड़ की छाल, सोंफ़ रूमी, कासनी के बीज, कासनी की जड़ का छिलका, ज़ूफ़ा सूखा, मजीठ, गाफ़िस, अफ़संतीन प्रत्येक तीन तोले पानी ३७ तोले और सिरका ३ तोले में सबको भिगोकर औटावें और फिर छानकर १ सेर कन्द में चाशनी करें ।

शिकंजबीन गुलनार ।

गुण—चेचक निकलने के आरम्भ में काम देती है ।

क्रिया—अनार की कली और गुलाब की कली बराबर लेकर अंगूरी सिरका और गुलाब में चौबीस घंटे भिगोकर औटावें फिर चौदह छटांक कन्द में चाशनी करें ।

शिकंजबीन गुलाब ।

गुण—ख़सरे के आबलों को गुणदायक है दस्तों को रोकती है, गर्मी के ज्वर में लाभ पहुंचाती है ।

क्रिया—गुलाब के फूल आध सेर, शराब का सिरका ऽ॥

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

दोनों को थोड़े गुलाब जल में चौबीस घण्टे भिगोकर जोश दे जब आधा रहजाय तब तिगुना क़न्द मिलाकर चाशनी करें।

शिकंजबीन फ़रंजमिश्क।

गुण—दिल और दिमाग़ की खराबी और वादी कीं बीमारियों को गुणदायक है।

क्रिया—अफ्तीमून को पोटली में बांधकर फिर गावजुबां फ़रंज़मिश्क प्रत्येक तीन तोले लेकर दोनों को २॥ छटांक सिरके में रात भर तर करें और सवेरे औटावें उसी में अफ्तीमून की पोटली डालदें, औट जाने पर मलकर छानलें फिर तिगना कन्द मिलाकर चाशनी करे।

शिकंजबीन सौंफ़।

गुण—बादी की बीमारियों को लाभदायक है।

क्रिया—उस्तखुद्दूस, सौंफ़, शाहतरा के बीज प्रत्येक साढ़े सत्तरह माशे अफ्तीमून, बिस्फ़ीमून, बिस्फ़ाइज़, सनाय, काबुली हर्ड प्रत्येक तीन तोले इनमें से जो दवा कूटने की हों उन्हें कूटकर सबको २॥ छटांक सिरके में भिगोदें फिर ७ छटांक कन्द मिलाकर चाशनी करें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शिकंजबीन हकीम मौहम्मद हसन उलवी की बनाई हुई ।

गुण—बादी के रोगों को हितकारक है ।

क्रिया—गावजुबां, शातरा, बिस्फ़ाइज, बनफ़शे के फूल गुलनीलोफ़र, गुलगावजुबां, सूखी मकोय, हंसराज, बादरंजबोया, कासनी के बीज, खीरा ककड़ी के बीजों की मिंगी, कसूस के बीज अफ़्तीमून, कासनी की जड़ का छिलका, मुलहटी, उस्तखुद्दूस प्रत्येक १७॥ माशे गुलाब के फूलों की कली २ तोले ७॥ माशे, सनाय तीन तोले, अंजीर दाने २०, मुनक्का दाने ४०, इन सब दवाओं में से अफ्तीमून को छोड़ बाक़ी सब दवाओं को कूटें । कुटी हुई दवाओं को सात छटांक सिरका अंगूरी और सवा सेर पानी में एक रात भिगोकर सुबह को औटावें उसमें अफ़तीमून की पोटली अलग बाँधकर डाल दें फिर उसमें तुरंजबीन २१ तोले, शक्कर १॥। सेर डालकर औटावें और झाग उतार कर छान लें, फिर दूसरी वार मन्दी आग पर औटावें जब चाशनी तैयार होने पर आवे तब अफ़तीमून की पोटली निकाल कर गुलाब जल में धोवें उस धोये हुए गुलाबजल को चाशनी में डाल दें पक जाने परकांच के बर्तन में रख लें मात्रा इसकी मात्रा ४ तोले से ५ तोले तक है । यह दवा साल भर तक काम देती है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

इतरीफल वर्णन ।

इतरीफल बनाने की क्रिया ।

*इतरीफल एक प्रसिद्ध औषधि है, इसके बनाने की साधारण विधि यह है कि सूखी औषधियों को कूटने छानने के बाद घी या बादाम के तेल में चिकना करके शहद में मिला लेते हैं।

इतरीफल धनियां ।

गुण—दिमाग़ और मेदे को ताक़त देता है । आंख व कान की बीमारियों को, जो नज़ले के अबख़रों से पैदा होती हैं, फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—तीनों हर्डों का बक्कल, बहेड़े का बक्कल, आंवला बिना गुठली का, धनियां सूखा सबको बराबर कूट छानकर बादाम के तेल में या गाय के घी में चिकना कर तिगुने शहद में मिलाकर चाशनी करें।

---

* इतरीफल अर्बी का शब्द है और तिरीफल (त्रिफल) से बना है, हिन्दी में हर्ड, बहेड़ा, आंवला तीनों मिलकर तिरफला कहलाता है। यही एक दवा इतरीफल में प्रधान रहती है, इतरीफल चालीस दिन बाद खाने के योग्य होता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

इतरीफल सनाय ।

गुण—क़ब्ज़ और बवासीर को दूर करता है, इसको हमेशा इस्तैमाल करने से सफ़ेद बाल स्याह हो जाते हैं।

क्रिया—हर्ड, बहेड़े का बक्कल, आमला बिना गुठली का प्रत्येक दो दाम❀, सनाय एक दाम, गुलाब के फूल आधे दाम सब को कूट छानकर बादाम के तेल में चिकना करें फिर तिगुनी मिश्री या शहद में सबकी चाशनी करलें।

इतरीफल कबीर ।

गुण—दिमाग़ और मेदे को ताक़त देता है बवासीर को फ़ायदेमन्द है, स्मरण-शक्ति बढ़ाता है जल्दी वृद्धावस्था नहीं आने देता।

क्रिया—शक़ाक़ुल, सोंठ, तोंदरी लाल व सफ़ेद, इन्द्र जौ, बहमन सफ़ेद, हब्बकुलकुल, तिल धुले हुए, शकरत, वदज़द, ख़श ख़ाश सफ़ेद प्रत्येक ७ माशे, काबुली हर्ड की छाल, काली हर्ड की छाल, आमला गुठली निकाला हुआ, बहेड़े की छाल, काली मिर्च, पीपल प्रत्येक १।।। माशे सबको कूट छानकर बादाम रोग़न या गाय के घी में चिकना करें फिर तीन भाग शहद झाग उतारे हुए में गूँदे और ३ महीने बाद खाँय इसका बल ३ वर्ष तक रहेगा यह इतरीफल प्रायः जाड़े में खाया जाता है।

❀ दाम १ तोले ८ माशे के बराबर होता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

इतरीफल उस्तखुद्दूस।

गुण—पागलपन और मृगी तथा कफ़ की बीमारियों को गुणकारी है मस्तक और आमाशय के दोषों को दूर करता है छाजन और कोढ़ को नष्ट करता है, यदि प्रति दिन इसका सेवन किया जाय तो सफ़ेद बालों को काला कर देगा।

गुण—पीली हड़ का बक्कल, काबुली हड़ का बक्कल, उस्त खुद्दूस, आँवले गुठली निकले हुए, सनाय मक्की, सफ़ेद निसोथ, बिस्फ़ायज, मस्तंगी, आकाश बेल, किशमिश और मुनक्का बीज निकले हुए प्रत्येक १ तोले १०॥ माशे सबको कूट छान कर, फिर ६ तोले ५॥ माशे बादाम रोग़न में मिलादे इसके बाद शुद्ध शहद तीन भाग लेकर सबको गूँदे।

दूसरा इतरीफल उस्तखुद्दूस।

गुण—विस्मृति के रोगों को जो सर्दी के कारण होते हैं दूर करता है, बुद्धि को बलवान बनाता है।

क्रिया—अकरकरा, लोंग, जंगली पोदीना, प्रत्येक २। माशे, ऊदसलीब,※ सोंठ, तगर, बाबूना के फूल, अजखर, दालचीनी, मिर्च, मस्तंगी, कुन्दर, पीपल, प्रत्येक १३॥ माशे पीली हर्ड

※ ऊदसलीब एक जड़ है जो नर और मादा दो प्रकार की होती है नर का पत्ता शाहबलूत और मादा का अजमोद सहराई (जंगली) के समान होता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

का बक्कल, काबली हरड़ और बहेड़े का बक्कल, तुर्की बच, उस्तखुद्दूस, नागरमोथा, बिल्ली लोटन, प्रत्येक १ तोले १०॥ माशे, काली हरड़ का बक्कल चीनी हड़ का बक्कल प्रत्येक ३॥ तोले, मुनक्का व आँवला बिना गुठली के, पुराना गुलकन्द, प्रत्येक ३३ तोले ६ माशे सफ़ेद शहद ५ तोले, अर्क़ अगरकुमारी, सेवती के फूलों का अर्क़, अर्क़ पोदीना, अर्क़ मिर्चिया गन्ध, अर्क़, प्याज, अर्क़ फिरंजमुश्क प्रत्येक १७ तोले इन सब अर्कों को मिलाकर और गुलकन्द को छोड़ ऊपरी लिखी हुई दवाइयों को रातभर भिगोवे सुबह ही गुलकन्द के साथ कलई के बर्तन में सब को औटावे जब सब जलकर कौला होजाय तब उतार कर ठंडा करे फिर तिगुने शहद की चाशनी कर सब जली हुई दवाओं को बादाम रोग़न में मिलाकर गूंदले ।

इतरीफल अफ्तीमून ।

गुण—मुंह की छीप और झांई को दूर कर चहरे को साफ़ और चमकीला बनाता है ।

क्रिया—नमक हिन्दी ७ माशे, गारीकून, अतीस प्रत्येक १७॥ माशे, काबुली हर्ड की छाल, काली हड़ की छाल, बहेड़े की छाल, आँवले गुठली निकले हुए, उस्तखुद्दूस, बिस्फ़ायज, मिस्तगी, सफ़ेद निसोत प्रत्येक दो तोले, एलुआ २ तोले सबको कूट छान कर और बादाम रोग़न में चिकना करके तिगुने शहद में गूंदे । मात्रा १०॥ माशे से १७॥ माशे तक है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

इतरीफल हकीम अली का बनाया हुआ ।

गुण—सफ़ेद कोढ़ और बदन की काली चित्तियों को गुणकारी है ।

क्रिया—काबुली हड़ व बहेड़े का बक्कल, आँवला गुठली रहित, विलायती अफ्तीमून प्रत्येक १७॥ माशे, अक़रक़रा, चीता प्रत्येक ७ माशे पीपल, तज प्रत्येक १४ माशे इन सब दवाओं को कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना कर तीन भाग शुद्ध शहद की चाशनी में सबको गूंदे ।

इतरीफल मुलैय्यन ।

गुण—बातज रोग और फील पांव को लाभदायक है ।

क्रिया– सौंफ़ रूमी ३॥ माशे, आँवले, काबुली हड़, बहेड़े साफ़ किये हुए, अमरबेल, गारीकून, ग्वारपाठा, शातरा प्रत्येक ७ माशे, हासा १०॥ माशे, भुनी हुई सकमूनिया (एलुआ) उस्त-खुद्दूस प्रत्येक १७॥ माशे बिस्फ़ायज, सनाय मक्की प्रत्येक दो तोले, निसौत सफ़ेद ४ तोले ४॥ माशे इन सबको तिगुने शहद में मिलाकर माजून बनावे मात्रा १७॥ माशे से १ तोले १०॥ माशे तक है ।

इतरीफल खुवसुल्हदीद ।

गुण—दिमाग़ को बलदायक, बादी को हितकर, और

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

बवासीर को फ़ायदेमन्द है। (तुहफतुलमोमनीन नाम की किताब से निकला हुआ नुसखा है)।

क्रिया—नौसादर १॥ माशे, दालचीनी ७ माशे, बालछड़, तुलसी, छोटी इलायची, वच प्रत्येक १०॥ माशे मिर्च काली, नाग केशर, निमक हिन्दी प्रत्येक १७ माशे, काबुली हर्ड की छाल, वहेड़े की छाल, छिला हुआ आमला, पहाड़ी अजमोद के बीज प्रत्येक १॥ तोले, राई २ तोले १० माशे, सबको कूट छानकर बादाम रोगन में चिकना कर तिगुने शहद में गूंदे ।

इतरीफल दालचीनी ।

गुण—मेदे को बल देता है, कानों की सनसनाहट को दूर करता है।

क्रिया—पीपल, काली मिर्च, छोटी इलायची के दाने प्रत्येक १५ माशे, लोह भस्म २॥ तोले, छिले धनिये के बीज ५ तोले, आँवले छिले १० तोले, दालचीनी १२॥ तोले, छिली मुलैहटी, सतावर, काबुली हर्ड का बक्कल प्रत्येक ५ तोले, बंशलोचन १५ माशे, लाहौरी नमक १५ माशे सब दवाओं को कूट छानकर गौ के घी में चिकना कर एक सेर शहद में मिलावे और मौसम गर्म हो तो एक सेर शहद की जगह केवल पावभर मिश्री ही मिलानी चाहिये।

इतरीफल दीदान ।

गुण—कद्दू दाने (क्रिमि का भेद) और बड़े छोटे कीड़ों को मारता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—बायबिडंग, काबुली हर्ड का छिलका, गुठली निकले हुए आँवले प्रत्येक ३ तोले, सफ़ेद निसोथ, काला दाना, कूट कड़वी प्रत्येक १॥। माशे, कमीला, तुरमुश अफ़संतीन रूमी, दिरमना तुरकी, श्याम की आकाश वेल, नमक निफ्ती, राई, इन्द्रायन का गूदा, नागर मोथा, रासन❀ प्रत्येक १०॥ माशे इन सब को कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना करे फिर २ भाग साफ़ शहद में गूंद ले। मांत्रा ६ माशे से १॥ तोले तक है।

इतरीफल जमानी।

गण—सनक और सब प्रकार के उन्माद व दर्द को हितकारी है, तीनों दोषों को निकालता है। मेदे और दिमाग़ को मवाद से पाक करता है, अवख़रों को ऊपर चढ़ने नहीं देता, नज़ले को नाश करता है। सब मिजाज़ वालों को अच्छा है। इसका बल दो वर्ष तक रहता है।

क्रिया—सफ़ेद चन्दन, क़तीरा प्रत्येक १३॥ माशे, बहेड़े का बक्कल, छिले हुए आँवले, गुलाब के फूल, बंशलोचन, नीलोफ़र के फूल प्रत्येक १ तोले १०॥ माशे, काबुली हर्ड का बक्कल, पीली हर्ड का बक्कल, काली हर्ड, बनफ़शा के फूल, भुनी हुई

❀ रासन-एक घास की जड़ है यह लाल रंग की खुशबूदार कुछ हरापन लिये हुए होती है इसको जजबीलसामी भी कहते हैं।

नोट—सब इतरीफलों में बादाम रोग़न चतुर्थांश और शहद तिगुना रहता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

सकमूनिया प्रत्येक तीन तोले, छिली सफ़ेद निसौथ, सूखा धनियां प्रत्येक ७॥ तोले, बादाम रोग़न ११। तोले सब दवाओं को कूट छान कर बादाम रोग़न में चिकना करे, फिर बनफ़शे के फूल ३॥। तोले उन्नाव, लसौड़े प्रत्येक १०० नग को जोश देकर साफ़ करे और एक भाग शहद डालकर झाग उतार ले इसके बाद ६॥ भाग हर्ड के मुरब्बे का शीरा डालकर चाशनी करे उसमें कुटी हुई दवाओं को डाल देवे ।

इतरीफल सनायमक्की ।

गुण—खुजली और गंज को लाभदायक है ।

क्रिया—रेवन्दचीनी १ तोले १०॥ माशे, हर्ड का बक्कल गुठली निकले हुए आँवले, सनायमक्की प्रत्येक ३॥ तोले, पीली हर्ड का बक्कल ५ तोले ७॥ माशे सबको कूट छानकर बादाम रोग़न में मिलाकर साफ़ करे और फिर ३ भाग शहद में गूंदले ।

इतरीफल मुलैयन ।

गुण—दिमाग़ और सीने से बलग़म को दूर करता है पुराने नज़ले को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—उन्नाव, अंजीर पीले प्रत्येक २० दाने, असल निसौथ, ज़ूफा सूखा, गुलबनफ़शा, उस्तखुद्दूस, अब्रसां, विस्फ़ाइज़ फ़रासीतून प्रत्येक २॥ मिस्क़ल, मुनक्का सूखे दाने निकले हुए १५ मिस्क़ाल इन सब दवाओं को आवश्यकतानुसार पानी में

Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

जोश दे । जब आधा रह जाय तब छान कर साफ़ करे फिर छाने हुए पानी में १५० मिश्काल शहद असली डालकर चाशनी बनावे उस चाशनी में पीली हर्ड का छिलका, काबुली हर्ड कालिछका, काली हर्ड, बहेड़े का छिलका, आंवला गुठली रहित, उस्तखुद्दूस धनियां सूखा कुटा हुआ प्रत्येक ५ मिश्काल, मिरच स्याह आधे मिश्काल, सफ़ेद खसखाश के बीज, सौंफ़, मस्तंगी, हब्ब बिलसां प्रत्येक ढाई मिश्काल, गारीकून ३ मिश्काल इन सबको कूट छान कर १७॥ मिश्काल बदाम रोग़न में चिकनाकर मिला दे ।

इतरीफल गूगल मुलैयन ।

गुण—बवासीर को फ़ायदेमन्द है यह दूसरे दर्जे में गर्म, तीसरे में खुश्क और पहिले दर्जे में पेट को नरम करता है ।

क्रिया—काबुली हर्ड की छाल, बहेड़े की छाल, काली हर्ड की छाल, आँवला छिला हुआ, उस्तखुद्दूस, आकाश बेल प्रत्येक ७ माशे (कोई कोई इस नुसख़े में बिस्फ़ाइज्ज ३ तोले डालते हैं) अमलतास का गूदा, गूगल प्रत्येक ८॥ तोले, प्रथम गूगल और अमलतास को पानी में पीसकर शहद में मिलाय चाशनी करे फिर और दवाओं को कूट छानकर बादाम के तेल में चिकनाकर चाशनी में गूंदे ।

इतरीफल बादयान ।

गुण—आंख की बीमारियों को गुणकारी है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—पीली हर्ड का बक्कल, काबुली हर्ड का बक्कल, बहेड़े का बक्कल, आँवला बिना गुठली का धनियां छिला हुआ गुलाब के फूल, सआतरफ़ारिस प्रत्येक एक तोला वादयान (सोंफ़) ७ तोला सब को कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना करे फिर तिगुने शहद की चाशनी कर उसमें गूंद ले ।

इतरीफल कबीला ।

गुण—उदर के कीड़ों को मारता है ।

क्रिया—पीली हर्ड और बहेड़े का बक्कल, आंवला छिला हुआ, कबीला प्रत्येक दो तोले, बिडंग काबुली, मीठा कूट प्रत्येक एक तोला, छोटे इन्द्रायन के फल का गूदा, नागर मोथा, हल्दी प्रत्येक ६ माशे इन सबको कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना कर तिगुने शहद में गूंदे ।

(१) इतरीफल शातरा ।

गुण—गर्मी के छालों को दूर करता है, खुजली और गंज को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—गुलाब के फूल १॥ तोले, सनायमक्की ७ माशे, हड़ का बक्कल, आँवले गुठली निकेले हुए प्रत्येक ६ तोले काबुली हर्ड की छाल ८॥ तोले शाहतरा ऽ≡ सब को कूट छानकर बीज निकले हुए मुनक्काओं में मिलाकर इतरीफल बनावे ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

(२) दूसरा इतरीफल शातरा।

—गम को फ़ायदा पहुंचाता है।

क्रिया—जावित्री, सौंफ़, रूमीमस्तगी. सोंफ़ देसी, प्रत्येक ३॥ माशे, सूखा धनियां, गुलाब के फूल, बनफ़शा, प्रत्येक ७ माशे, कासनी के बीज १०॥ माशे पीली हर्ड. काबुली हर्ड, बहेड़े आमले, निसौत प्रत्येक तीन तोले सब को कूट छानकर २ तोले ४ माशे बादाम रोग़न या तिल के तेल में चिकना करे इसमें शातरा ६ तोले ऊपर से और मिलादे फिर जितना शहद उसमें दरकार हो मिलाकर इतरीफल बनावे मात्रा ७ माशे।

इतरीफल रेवन्दचीनी।

गुण—उपरोक्त इतरीफ़ल के सामान है।

क्रिया—रेवन्दचीनी, केवड़े की लकड़ी, प्रत्येक ७ माशे, काली हड़, आँवला, सनायमवकी प्रत्येक तीन तोले काबुली हर्ड, शातरा प्रत्येक ८॥। माशे, पीली 'हर्ड ११ तोले ८ माशे सबको कूट छानकर बादाम रोग़न में मिलाकर किशमिशों में गूंद कर इतरीफल बनावे।

इतरीफल गूगल।

गुण—बवासीर को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—गूगल ८॥। माशे, पीली हर्ड और बहेड़े की छाल

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

आँवला गुठली रहित प्रत्येक ३ तोले गूगल को पहिले गंदना के पानी में पीसे फिर सब दवाओं को कूट छानकर गूगल में मिलावे और बादाम रोग़न में चिकना कर २२॥ तोले शहद की चाशनी में गूंदे ।

इतरीफल फ़ौलादी ।

इस इतरीफल को हलुवे के समान बनाते हैं ।

गुण—आधासीसी तथा दुखती आंखों को गुणकारी है। ढलका और मोतियाबिन्द को भी फ़ायदा देता है ।

क्रिया—नमकसंग, मुनक्का बीज निकले हुए, पीपल प्रत्येक १ तोले ८ माशे, पीली हर्ड का बक्कल, फ़ौलाद की भस्म प्रत्येक ३ तोले ४ माशे, सितावर ५ तोले, मुलैठी ६ तोले ८ माशे, आँवले गुठली रहित आध पाव इन सबको कूट छानकर गाय के घी में चिकना करे फिर तिगुना शहद या १ भाग क़न्द और दो भाग शहद की चाशनी में गूंदलें खुराक १ तोले आठ माशे सुबह और इतनी ही शाम ।

(३) तीसरा इतरीफल शातरा ।

गुण—खुजली और सिर की गंज को लाभदायक है ।

क्रिया—पीली हड ११ तोले ८ माशे, बहेड़ा काबुली, हर्ड ८॥। तोले, आँवला गुठली निकला हुआ प्रत्येक ६ तोले सनाय-

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मक्की ६ तोले, शाहतरा ८।।। तोले, रेवन्दचीनी ६ तोले सबको कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना कर शहद में गूंद मिलालें।

इतरीफल सोंठ।

गुण—नहरुआ के रोगों को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—काबुली हर्ड का बक्कल, आँवले गुठली निकले हुए, सफ़ेद निसोथ, छिली हुई सोंठ, कबीला सबको बराबर लेकर कूट छान कर बादाम रोग़न में चिकना करें फिर शहद में मिलालें मात्रा १०।। माशे की है।

इतरीफल सग़ीर।

गुण—मस्तक और बुद्धि को बल देता है, आमाशय के रोगों तथा बवासीर को गुणदायक है।

क्रिया—क़ाबुली हर्ड का बक्कल, बहेड़ा, काली हर्ड, पीली हर्ड का बक्कल, आँवला छिला हुआ समान भाग लें और कूट छान कर बादाम रोग़न में चिकना करें, फिर शहद के साथ या कन्द की चाशनी में अथवा *मुनक्का या किशमिश बीज रहित में गूंदें। मात्रा इसकी १०।। माशे है अगर २१ माशे दी जाय

* मुनक्का के साथ तैयार किया हुआ इतरीफल हृदय को पुष्टिकारक है और दिमाग़ को बल देता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

तो पूरा गुण करेगा और अगर तिहाई हिस्सा दिया जाय तो कम गुणकारी है ।

इतरीफल मुजाफर ।

गुण—मस्तक को बल देता है, गर्मी के सिर दर्द को रोकता है, अवख़रों को उठने नहीं देता, सदर❀ और दुवार× इन दोनों रोगों को दूर करता है ।

क्रिया—काफूर कैसूरी १ माशे, केसर २ माशे, मीठे बादाम की मिंगी ४ दाने, बिजारा ८ तोले, पीली हर्ड का बक्कल ३ तोले, काली हर्ड और काबुली हर्ड का छिलका, बहेड़े का छिलका, आमला साफ़ किया हुआ प्रत्येक १६ तोले ८ माशे, सफेद मिश्री एक भाग इन सबको कूट छानकर दो भाग शहद में मिलाकर विधि पूर्वक इतरीफल बनावें ।

इतरीफल किशमिश ।

गुण—वीर्य्य को स्खलित होने में गुण देता है, पेशाब के मार्ग को खोलता है और नाक की बीमारियों में गुणकारी है ।

❀ सदर–एक बीमारी है, जिसमें उठते समय आंखों के आगे अंधेरा हो जाता है ।

× दुवार–एक बीमारी है, जिसमें मस्तक और अन्य चीज़ें फिरती हुई मालूम होती हैं ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—पीली हर्ड का बक्कल, काली हर्ड का बक्कल, बहेड़े का छिलका, आमला साफ़ किया हुआ प्रत्येक ७ माशे, धनियां सूखा १४ माशे सबको कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना करें फिर किशमिश ३॥ तोले, अथवा सफ़ेद शक़ाक़ुल मिश्री ७ तोले की चाशनी पका कर इतरीफल बनावें ख़ुराक १०॥ माशे की है।

इतरीफल मुक़िल।

गुण—खूनी बवासीर को गुणकारी है।

क्रिया—काबुली हर्ड का बक्कल, बहेड़े का बक्कल, आँवला गुठली निकला हुआ प्रत्येक ७ माशे, कहरवाशमयी, मूंगे की जड़ जली हुई प्रत्येक १ तोले १०॥ माशे, फिटकिरी सफेद, अजवाइन देशी प्रत्येक ७ माशे, गूगल ५॥ तोले, पहिले गूगल को गन्दना के अथवा लहसन के पानी में पीस लेवें फिर सब दवाओं को कूट छानकर २६। तोले शहद की चाशनी में गूंदें मात्रा ६ माशे है।

इतरीफल मस्तगी।

गुण—सब प्रकार की उन्मत्तता को लाभदायक है।

क्रिया—काबुली हर्ड की छाल, पीली हर्ड की छाल, काली हर्ड की छाल, बहेड़े की छाल, आमले छिले हुए प्रत्येक १४ माशे, शातरा ७ माशे, गाउज़बां के फूल, बिल्ली लोटन प्रत्येक

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

३॥ माशे, पत्ती सनायमक्की की ७ तोले, उस्तख़ुद्दूस, बिस्फ़ाइज़, मस्तगी प्रत्येक ३॥ माशे, रूमी मस्तगी २ तोले, नीलम धुला हुआ ७ माशे, सूखा धनियां ७ तोले इन सब दवाओं को कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना करें फिर सबको तिगुने शहद की चाशनी कर गूँद लें।

इतरीफल इमन।

गुण—वहम और पागलपन को नष्ट करता है।

क्रिया—मस्तगी, बालछड़, जायफल प्रत्येक ७ माशे, अजमोद के बीज, रूमी सौंफ़ प्रत्येक १०॥ माशे, गाउज़बा, फ़रंजमुश्क़, नीलम, *हजरे इर्मनी धुला हुआ, बिल्ली लोटन प्रत्येक १४ माशे, अफ़सन्तीन, सनायमक्की, चीता, आकाश बेल, बिस्फ़ाइज़, सफेद निसौथ छिली हुई, उस्तखुद्दूस, प्रत्येक १७॥ माशे, काबुली हर्ड की छाल, बहेड़े छिले हुए और आँवले गुठली साफ़ करे हुए प्रत्येक ३ तोले इन सब दवाओं को कूट छानकर बादाम रोग़न में चिकना करें फिर शहद साफ़ किये हुए अथवा बीज निकले हुए मुनक्काओं में गूंद लें।

---

* हज़रे इर्मनी—इर्मन देश का पत्थर है।

Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

लऊक़ बनाने की विधि ।

लऊक़ बनाने की क्रिया ।

लऊक़ सब दवाओं को बारीक पीस कर कपड़े में छान कर चाशनी में मिलाते हैं । चाशनी लऊक़ की एक मोटे तार अर्थात् छः तार के शर्बत से दूनी गाढ़ी रहती है ।

नोट—लऊक़ के ऊपर पानी पीना तिब्ब वालों ने निषेध किया है । कारण कि लऊक़ का असर पानी वहुत देर में होने देता है ।

लऊक़ ख़सख़ाश ।

गुण—खांसी को गुणकारी है ।

क्रिया—मुलहटी १७ माशे, ख़तमी के बीज, बिहीदाना प्रत्येक २ तोले, इन सबको ६ छटांक सेव के अर्क़ में रात को भिगो दें, सुबह को औटावें जब आधा रह जाय तब ३५ तोले सफ़ेद कन्द डालकर चाशनी करें फिर उसमें मग्ज़ बेदाना, गोंद बबूल प्रत्येक १०॥ माशे, कतीरा १४ माशे ख़सख़ाश सफ़ेद और काली हर एक १७॥ माशे बारीक पीसकर मिलावें ।

लऊक़ ख़ुव्वाजी ।

गुण—छाती के दर्द सिल, फेंफड़े के रोगों को फ़ायदेमंद है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—ईसबगोल, ख़तमी के बीज और ख़ब्बाजी के बीज प्रत्येक १०॥ माशे, मुलहटी ३ तोले, ख़सख़ाश के बीज ७ माशे, ल्हसोड़े २० दाने ईसबगोल को छोड़ बाक़ी सब दवाओं को कुचल कर २० छटांक सोए के पानी में औटावें जब आधा रह जाय तब छानकर चाशनी करें ऊपर से गोंद बबूल और क़तीरा हर एक १७॥ माशे बारीक पीस कर मिलावें।

लऊक़ समर गूलर।

गुण—नजला जो सीने और हलक पर गिरता हो उसको गुणकारी है।

क्रिया—गूलर के फल पानी में उबाल कर निकाललें, फिर दुबारा और ताज़े गूलर के फल उसी पानी में डाल कर औटावें जब सब सत्त निकल आये तब यदि गर्म प्रकृति हो तो शक्कर की और कफ़ हो तो शहद की चाशनी में लऊक़ बनावे। मात्रा १७ माशे है।

लऊक़ वारिद।

गुण—कठिनता से श्वास आने को गुणकारी है।

क्रिया—अफ़्तीमून, गारीकून सफ़ेद हर एक १ तोले कूट छान कर ६ तोले शहद में मिलाकर प्रति दिन ६ माशे अर्क़ गावजुबा के साथ लें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

लऊक़ तुरंजबीन।

गुण—सूखी खांसी और नज़ले को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—ख़सख़ाश के बीज १०॥ माशे, गोंद बबूल, कतीरा और निशास्ता प्रत्येक १४ माशे, खीरे ककड़ी के बीजों की मिंगी, कद्दू के बीजों की मिंगी, खुरफे और काहू के छिले हुए बीज प्रत्येक १७॥ माशे बदाम की मिंगी ३ तोले सबको बारीक पीसे और ३ छटांक तुरंजबीन को तरबूज़ के पानी में हल करके चाशनी करे। पिसी हुई दवाओं को मिलादे बाद में ६ तोले बादाम रोग़न डालकर गूंदे। मात्रा १७ माशे से १ तोले ६ माशे तक है।

लऊक़ अंजीर।

गुण—स्वास की तंगी, तर व खुश्क ख़ांसी को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—खसखाश का छिलका, विलायती उन्नाव, ल्हिसौढ़े, मुनक्का मुलहटी छिली हुई, सौंफ़, बनफ़शा, गीली सोसन की जड़, सूखा ज़ूफ़ा, रूमी सौंफ़ और पीले अंजीर सबको बरा बर लेकर कूट छानकर पानी में औटावे जब पानी पौन रहे तब मलकर छानले फिर मिश्री, खतमी के बीज खब्बाजी के बीज, अलसी के बीज नुकाये हुए डालकर चाशनी करे फिर कतीरा निशास्ता, सत्त मुलहठी, रूमीमस्तंगी, दालचीनी मिलादें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

लऊक़ बेदाना।

गुण—गर्म खांसी को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—बाबूना, ख़तमी के बीज, कतीरा, बबूल का गोंद ककड़ी के बीजों की मिंगी, बेदाना, ईसबगोल १७॥ माशे, काले खसखाश के बीज, ३ तोले सफ़ेद खसखाश के बीज, मुलहटी इन सबको १॥। सेर मेंह के पानी में २४ घंटे भिगोवे और औटा-कर छानकर रस निकालले फिर ईसबगोल और खतमी का ज़ुदा ज़ुदा लुआब निकालकर रखले इसके बाद बबूल का गोंद और कतीरा जुदा २ पानी में भिगोवे फिर सबको एक करले और ७ छठांक शक्कर में चाशनी करें।

लऊक़ रब्बल रूस।

गुण—पतले नज़ले को गुणदायक है।

क्रिया—खसखाश के बीज १६॥ माशे, गोंद बबूल, कतीरा और निशास्ता प्रत्येक १४ माशे, खीरा ककड़ी के बीजों की मिंगी, कद्दू के बीज़ों की मिंगी, खुरफे और काहू के छिलके, छिले हुए बीज प्रत्येक १७ माशे बादाम की मिंगी ३ तोले सब को बारीक पीसे और ३ छटांक तुरंजबीन को तरबूज़ के पानी में हल करके चाशनी करे।

लऊक़ बादाम।

गुण—कंठ की खुश्की और खांसी को लाभदायक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—बादाम की मिंगी, कद्दू के बीजों की मिंगी प्रत्येक दो २ तोले, बबूल का गोंद, कतीरा, निशास्ता, मुलहटी का सत्त प्रत्येक एक तोला, बिहीदाने का लुआब १॥ तोला इन सबको पीसकर पावभर खांड मिलाकर चाशनी करलेवे।

लऊक़ सिपिस्ता।

गुण—पुरानी खांसी स्वास और नजले को लाभदायक है सीने से कफ़ को सुगमता से निकालता है।

क्रिया—ल्हिसोड़े दाने सौ, उन्नाव दाने पचीस, अलसी ख़तमी के बीज, मुलहठी प्रत्येक छः माशे, बिहीदाना तीन माशे लेकर पावभर शकर में गाढ़ी चाशनी करे।

लऊक़ ख़यार शवरी।

गुण—कफ़ के नज़ले को फ़ायदेमन्द है, अजीर्ण को दूर करता है। बच्चों को घुटी के अतिरिक्त इसको देना भी गुणकारी है।

क्रिया—ल्हिसौड़े दो सौ बीस दाने, अमलतास का गूदा तीन तोले, मुनक्का दाने बारह लेकर डेढ़ पाव पानी में भिगोवे और फिर औटाकर छानले पश्चात् तुरंजबीन और शहद प्रत्येक आध पाव मिलाकर चाशनी करले।

लऊक़ कबीर।

गुण—हृदय, माथा, और गुर्दे को बलदायक है, वीर्य वर्धक और पुष्टकारक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—बहमन लाल और सफ़ेद, तोदरी सफ़ेद और पीली, दोनों शकाकुलमिश्री, सालिबमिश्री, गाजर, शलजम, हालो, प्याज़, गंदना के बीज, इन्द्रायन, नागरमोथा, कवाबचीनी कुलीजन, बूजीदाना, सूरंजान, पोदीना, दरूँजनअकबरी, प्रत्येक एक २ तोला, ख़सख़ाश के दाने, सिपिस्ता, बादामफिदक, चिलगोजा, अख़रोट की मिंगी, तिल धुले हुए, खोपरा, बिनौले की मिंगी प्रत्येक दो २ तोले, सोंठ, लोंग, जायफल, छोटी इलायची के दाने प्रत्येक छः माशे सबका चूर्ण करके दूनी खांड़ या कन्द में चाशनी करले ।

लऊक़ सग़ीर ।

गुण—पुष्टिकारक है ।

क्रिया—बादाम, अखरोट, चिलगोज़ा, सिपिस्ता, बादाम फिदक की मिंगी, खोपरा, चिरोंजी, सफ़ेद तिल, प्रत्येक तीन तोला दोनों तोदरी, दोनों बहमन, सालिबमिश्री, शक़ाकुल सिश्री, खूलंजान प्रत्येक एक एक तोला, दालचीनी, तज, अक़रक़रा, पीपल, काली मिर्च, सोंठ, प्रत्येक ६ माशे लेकर सबको कूट छानकर दूने शहद में चाशनी करले ।

———

Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

माजून का वर्णन।

माजून काकनाज।

गुण—गुर्दे और मसाने के ज़ख्म तथा मूत्र में रुधिर आने को बन्द करती है।

(१) **क्रिया**—काकनज्ञ तीन तोले, बादामफिदक तुख्म, खरबूजे की मिंगी प्रत्येक दो दो तोले, दम्मुलअखवैन, सौंफ़, जवार की जड़ प्रत्येक एक २ तोले लेकर और कूट पीसकर सब को तिगुनी मिश्री में चाशनी बनाकर तैयार करे।

(२) **क्रिया**—अजवायनखुरासानी, अजमोद, सौंफ़, प्रत्येक एक २ तोला, बीज खरबूज़ा, बीज चूका, अफ़ीम के बीज, मिंगी चिलग़ोज़ा, मिंगी बादाम फिदक़ भुनी हुई प्रत्येक साढ़े दस माशे, केसर सात माशे, काकनज २५ अदद, कतीरा चौदह माशे कूट छानकर तिगुनी मिश्री में चाशनी वनावें।

माजून खबसुल हुदीद।

गुण—बवासीर को फ़ायदा देती है और खून को बन्द करती है।

क्रिया—तुख्म हम्माज़ भुना हुआ, आमला भुना हुआ अंजवार का छिलका, बड़ी हर्ड़ का बक्कल,बसद अहमर, खरिया

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

प्रत्येक एक एक तोला, खबसुल हदीद दो तोला, शहद खालिस, शर्बत बिही प्रत्येक १५ तोले और शर्बत सेब दस तोले में चाशनी बनावे।

माजून जालीनूस।

गुण—दर्द सिर और उन्माद को दूर करता है।

क्रिया—लोंग, मस्तगी, अगर, जायफ़ल, बालछड़ हरएक चार-चार तोले सफ़ेद निसोत पांच तोले इन सबको कूट छानकर मिश्री १४ छटांक मिलाकर चाशनी करले।

माजून फलासफ़ा।

गुण—भूख को बढ़ाती है, दर्द गुर्दे को फ़ायदा पहुंचाती है और वीर्य को बढ़ाती है।

क्रिया—सोंठ, मिर्च काली, दालचीनी, आमला, हर्ड, चीता, पीपल, जराबन्द, चिलगोजे की मिंगी, बाबूने के बीज, नारियल प्रत्येक तीन तोले, मुनक्के नौ तोले इन सबको कूट छान कर तिगुनी मिश्री के साथ चाशनी बना लेवे।

माजून मुंडी।

गुण—आँख की सुर्खी और दूखती हुई आंखों को गुणदायक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—हर्र का बक्कल, बहेड़ा, काबुली हर्र, हर्र छोटी आमला, कसनीज़, शातरा, मुण्डी के फूल इन सबको एक एक तोले लेकर और कूट छानकर बराबर का कन्द मिलाकर चाशनी करे ऊपर से सफ़ेद चन्दन का बुरादा मिलादें ।

माजून उशबा ।

गुण—उपदंश (आतशक) को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—हर्ड १४ माशे, काबुली हर्ड सत्तरह माशे, छोटी हड़ साढ़े सत्तरह माशे, बहेड़ा साढ़े सत्तरह माशे, आमला दस माशे शाहतरा साढ़े सत्तरह माशे, उशबा गर्वी तीन तोला इन सबको कूट छानकर तिगुनी मिश्री मिलाकर चाशनी करलें ।

माजून ऊद ।

गुण—दिल और दिमाग़ को ताक़त देता है ।

क्रिया—चन्दन, आंवला, ऊद, धनियां, संबुल, फूल गुलाब, कहरवा, गावज़ुबां इन सबको दो दो तोले लें और पीस कर बारीक करलें फिर आध सेर खांड़ में चाशनी पकालें ऊपर से दो तोले चांदी के वर्क में मिला देवें ।

माजून पेठा ।

गुण—वीर्यवर्धक और ठंडी है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—मूसली सफ़ेद ख़रबूजे के बीज की गिंगी दस दस तोले, पेठे का गूदा एक सेर, ग्वार पाठे का गूदा पावभर, दालचीनी छः माशे इन सबको कूट पीसकर दो सेर कन्द में चाशनी तयार क ।

माजून प्याज़ ।

गुण—मेदे की बीमारियों को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—सफ़ेद प्याज़ का अर्क़ आध सेर और उसी के बराबर देशी शहद दोनों को मिलाकर आग पर चाशनी करें। ऊपर से सालिव मिश्री सफ़ेद और लाल दोंनों प्रकार की, तोदरी वहमन सफ़ेद और लाल, सोंठ, प्याज़, मूली, गन्दना के बीज, शलजम, ताल मख़ाना, स्याह सफ़ेद मूसली प्रत्येक एक एक तोले बारीक पीसकर मिलादे ।

माजून वज ।

गुण—रगों और पुट्ठों को गुणकारी है ।

क्रिया—आधसेर सफ़ेद खांड़ में छः मासे वज पीसकर मिलावे फिर चाशनी करे ।

माजून लहसन ।

गुण—लक़वे को फ़ायदेमन्द है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—लहसन को छीलकर दूध में पकावे जब सब दूध जल जाय तब घी में भून ले फिर बारीक पीसकर शहद मिला कर चाशनी करे।

माजून पोदीना।

गुण—दर्द, आमाशय के रोगों को गुणकारी है।

क्रिया—पोदीना छः माशे, सोंठ, अजवायन, काला ज़ीरा तीन तीन माशे, इलायची के दाने, सोंफ़, काली मिरच एक माशे इन सबको बारीक पीसकर तिगुनी खांड़ में चाशनी करे।

माजून किशमिश।

गुण—वीर्य वर्धक और उत्तेजक है।

क्रिया—मोचरस, सालिब मिश्री, समुद्रफेन, दो प्रकार की मूसली, बादाम की मिंगी पांच पांच तोले, सतावर दस तोले साढ़े छः माशे, किशमिश आध सेर इन सबसे तिगुनी मिश्री मिलाकर चाशनी करले।

माजून अंडी।

गुण—गठिया के दर्द को फ़ायदेमन्द है सर्द मौसम में खाई जाती है।

क्रिया—अंडी की मिंगी पांच तोले भूनकर इसमें मिंगी बादाम, पिस्ता पांच पांच तोले, केसर तीन माशे पीसकर आधसेर खांड़ में मिलाकर चाशनी कर ऊपर से छः माशे वर्क चांदी के मिलादे।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

ख़मीरा बनाना ।

जिन दवाइयों का ख़मीरा बनाना हो उन सब दवाइयों को पीस कूटकर और पानी में जोश देकर काढ़ा बना लेना चाहिये बाद में चाशनी में मिलाकर उस चाशनी को इतना पकाना चाहिये कि वह कतीरे की भांति जम जाय ।

ख़मीरा सन्दल ।

गुण—खफ़गान व सौदावी रोगों को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—सफ़ेद चन्दन का चूरा दस तोले, तीन पाव, गुलाब के अर्क में एक दिन रात भिगोकर साफ़ करले फिर सफ़ेद कन्द की चाशनी करके जमाले ।

ख़मीरा गावज़ुबां ।

गुण– दिल और दिमाग़ को ताक़त देता है और उन्माद को दूर करता है ।

क्रिया—गावज़ुबां दस तोले, बादरंजबोया, बालंगा के बीज एक माशे, गुलाब के फूल, चन्दन सफ़ेद छः मांशे एक सेर पानी में भिगोवे जब चोथाई रह जावे तब एक सेर कन्द मिलाकर चाशनी करे बाद में केशर एक माशे बारीक पीसकर मिलादे

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

खमीरा खसखाश ।

गुण—नज़ले को रोकता है, फेंफड़े और सीने के रोगों को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—पोस्त ख़सख़ाश दानों सहित पचास अदद लेकर रात भर पानी में भिगो रक्खे प्रातःकाल साफ़ करके एक सेर सफ़ेद कन्द की चाशनी बनावे बाद में ऊपर से कद्दू और बादाम की मिंगी एक एक तोले मिलादे ।

दयाकूज़ा ।

गण—ख़ांसी, स्वाँस और नज़ले को गुणकारी हैं ।

क्रिया—मीठा अनार दानों सहित दो माशे, मुलैठी, ख़ब्बाजी, बीज ख़तमी प्रत्येक एक एक माशे, गोंद बबूल, बीदाना ईसबगोल प्रत्येक एक एक माशे को दसगुने पानी में एक दिन रात भिगोवे फिर मथकर छान ले फिर एक पाव मिश्री मिलाकर चाशनी बनावे ।

खमीरा बनफ़शा ।

गुण—जुक़ाम को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—बनफ़शा के फूल आध पाव को आधसेर पानी में जोश देवे जब तीन हिस्से रहजाय तब आधसेर खांड़ मिलाकर चाशनी करले ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

खमीरा खस।

गुण—प्यास को बुझाता है जिगर और दिल को ताक़त देता है।

क्रिया—आध सेर ख़स के अर्क़ में चार तोले ख़स रात को भिगोदे फिर सुबह ही आग पर जोश दे जब चौथाई रहजाय तब पावभर खांड़ में चाशनी बना लेवे।

खमीरा अव्वासी।

गुण—उन्माद को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—अव्वासी के लाल फूल एक सेर लेकर पहिले उनका अर्क़ निकाले फिर गुलाब का अर्क़ उसमें मिलाकर दूनी सफ़ेद खांड के साथ चाशनी करले।

गुलकन्द माहताबी।

गुण—दस्तावर और दिल की धड़कन को फ़ायदेमन्द है।

क्रिया—कन्द सफेद ढाई सेर में २०० फूल चांदनी के मिलाकर चालीस रात चांदनी में रक्खे।

गुलकन्द आफ़ताबी।

गुण—दस्तावर है और दिल की धड़कन को फ़ायदेमन्द है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—पाव भर गुलाब के फूल एक सेर मिश्री में मिला कर चालीस दिन तक सूरज के सामने रक्खे।

गुलकन्द अमलतास।

गुण—अव्वल दर्जे का दस्तावर है।

क्रिया—अमलतास जितना हो उससे दूनी खांड़ मिलाकर काम में लावे।

सेवती का गुलकन्द।

गुण—हिन्दोस्तान के प्राचीन वैद्यों का सेवित है। उन्माद रोग पर गुणकारी है मेदे को नरम करता है।

क्रिया—सेवती के हरे फूलों की पंखड़ी से जीरा निकालकर दुगनी मिश्री में मिलाकर शीशे के अमृतबान में भरे और ४० रोज़ चान्दनी में रक्खें।

गुड़हल का गुलकन्द।

गुण—मन, बुद्धि और इंद्रियों को बल देता है चित्त में प्रसन्नता उत्पन्न करता है और उन्माद को दूर करता है।

क्रिया—गुडहल के फूल नीचे का हरा हिस्सा निकाल कर दुगनी मिश्री मिलाकर गुलकन्द बनालें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

हारसिंगार का गुलकन्द।

गुण—मन को बलदायक और पैत्तिक उन्माद के लिये अद्वितीय औषधि है।

क्रिया—हारसिंगार के फूलों से उनकी लालडंडी अलग करके सिर्फ़ सफ़ेद पंखड़ियों को लेकर उनकी दूनी मिश्री मिलाकर शीशे के बर्तन में ४० दिन चाँदनी में रक्खें।

जवारिश बनाना।

जवारिश ऊद।

गुण—आमाशय को बलदायक है और भूख को बढ़ाती हैं।

क्रिया—अगर सत्तरह माशे, लोंग सात माशे, बालछड़ तीन माशे, गुलाब के फूल चौदह माशे, ज़रिश्क एक तोला, नीबू का रस सात तोले इन सबको बारीक पीसकर तिगुने बूरे में चाशनी करले।

जबारिश दालचीनी।

गुण—मैथुन शक्ति को बल देती है, कफ़ की खांसी, सिर दर्द, बवासीर, दाद तथा हाथ पांव की उंगलियों की पीडा और सफेद दाग को लाभदायक है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—बालछड़, छोटी इलायची के बीच, तज, दालचीनी कुलीजन लोंग नागरमोथा, सोंठ, काली मिर्च, पीपलामूल सुगन्ध वाला और मीठा कूट प्रत्येक दो भाग, केसर एक भाग, मरतंगी ५ भाग लेकर चूरन करके सबके बराबर बूरा और सब से दूना शहद लेकर चाशनी करे मात्रा दो माशे है।

जवारिश कामूनी।

गुण—मैदे को बल देती है भोजन और रीह को पचाने वाली है और फुजलात को निकालने वाली है।

क्रिया—कामूनी को सिरके में तीन बार भिगोकर सुखाया हुआ काला जीरा सात भाग, काली मिर्च, तिल, पीपलामूल, पोदीना, बड़ी हरड का बक्कल प्रत्येक तीन भाग लाहौरी नमक चार भाग सबका चूरन करके तिगुने शहद में मिलावे मात्रा तीन माशे भोजन के पीछे देनी चाहिये।

जवारिश सोंठ का।

गुण—मैदा के दर्द को रफ़ा करती है।

क्रिया—एक तोले सोंठ को तिगुने नीबू के अर्क़ में तीन दिन भिगोकर सूखी बारीक पीसकर आध सेर खांड में चाशनी बनाले खुराक एक तोले रोज़ाना।

जवारिश कलौंजी।

गुण—बलग़म को रफ़ै करती है पेट के अफ़रे को मुफ़ीद है खून को साफ़ करती है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—आठ तोले कलौंजी को रात को सिरके में भिगोकर सुखालें फिर बारीक पीसकर आधसेर खांड में चाशनी बनालें खुराक १ तोला है।

जवारिश अजवायन।

गुण—ये हाज़िम है और रीह के दर्द को फ़ायदा देती है।

क्रिया—आधपाव अजवायन को नीबू के रस में भिगोकर सुखाले फिर बारीक पीसकर आध सेर खांड में चाशनी करलें खुराक एक तोले रोज़ खाय।

जवारिश इलायची।

गुण—कफ़ को बन्द करती है और हाज़िम है।

क्रिया—इलायची छोटी या बड़ी पांच तोले पीसकर तीन पाव खांड में चाशनी करले खुराक एक तोले से दो तोले तक।

जवारिश सुरञ्जान।

गुण—रीह को रफ़ै करती है और खाने को हज़म करती है मैंदे और जिगर को मुफ़ीद है खट्टी डकार को फ़ायदा पहुंचाती हैं।

क्रिया—सुरंजान पांच तोले पीसकर पाव सेर खांड़ की चाशनी करलें।

Digitization by American Academy of Indic Studies: AAIS(USA)

जवारिश पोदीना ।

गुण—पित्त को दुरुस्त करती है पाचन शक्ति को बढ़ाती है

क्रिया—आध पाव पोदीना नीबू के रस में भिगोकर बारीक पीसलो फिर चौगुनी खाँड मिलाकर चाशनी करलो ।

जवारिश पीपरमेंट ।

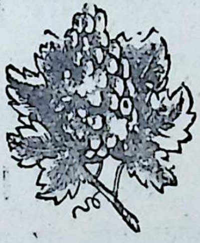
गुण—क़ै (उल्टियों) को रोकती है ।

क्रिया—एक तोले पिपरमेंन्ट को १ सेर खांड में डालकर चाशनी बनालो ।

जवारिश काफ़ूर ।

गुण—सिर दर्द को फ़ायदा पहुँचाती है ।

क्रिया—माजून पिपरमेंट की भांति इसे भी बनालो ।



Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

रूह का बनाना ।

शर्बत अधिक दिन तक नहीं रहते अर्थात् सड़ जाते हैं इस कारण रूह बनाकर तैयार कर लेते हैं । रूह के बनाने की विधि निम्न लिखित है ।

रूह आस ।

गुण—खांसी को गुण कारक है, क़ै (उलटी) आने को रोकती है ।

क्रिया—ताज़ा हब्बुलास को कूटकर इसका अर्क़ निकाल ले फिर इस क़दर पकावे कि चौथाई रह जावे ।

रूह अनार ।

मीठे अनारों के दानों का रस निकाल कर इस प्रकार पकावे कि आधा रह जावे । कोई कोई इतना पकाते हैं कि चौथाई रह जाता है उसमें तिगुनी मिश्री मिलाकर चाशनी करते हैं ।

रूह अंगूर ।

प्रथम अंगूरों को मथकर उनका रस निकाल लो फिर इतना औटाओ कि वह शीरे के समान गाढ़ा होजावे ।

रूह बिही ।

बिही को इतना औटाओ कि वह जलकर चौथाई रहजावे

Digitization by American Academy of Indic Studies- AAIS(USA)

उसमें तिगुनी मिश्री और मिलादो फिर गाढ़ी चाशनी करके उतार लो।

रूह खसखाश।

ख़सख़ाश पोस्त सहित १०० अदद लेकर दो सेर पानी में भिगोवे जब फूल जावे मथकर छान लें। छने हुए पानी को इतना पकावे कि वह आधा रह जाय फिर तिगुनी मिश्री या शहद मिलाकर कड़ी चाशनी करले।

दूसरी विधि।

ख़सख़ाश के दानों को मल कर चांवल निकालें फिर पानी के साथ पीसकर उनका दूध निकाल तिगुनी मिश्री मिलाकर कड़ी चाशनी करले।

रुब्ब सूस।

एक सेर मुलैठी जौ कूट कर पांच सेर पानी में भिगोवे चौबीस घण्टे भीग जाने पर आग पर पकावें जब आधी रहजाय मथकर छान लें फिर उसको दुबारा पकावे जब पकते पकते हलुवे के समान होजावे उतार कर पटियां खेंचलें।

रूह रैवास।

एक सेर रैवास का अर्क निकाल कर उसको इतना पकाओ कि चौथाई रह जावे।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

रूह सेब।

सेवों को कुचलकर अर्क निकालो फिर उसको आग पर पकाओ जब पक जाय उतार कर मथकर छान लो फिर उस छने हुए लुआब को इतना जोश दो कि वह चौथाई रहजावे।

अर्क़ खींचना।

जिस दवा का अर्क खींचना हो यदि दवा सूखी है तो कूट कर रात भर पानी में भिगोदें और प्रातःकाल अर्क खींचें।

ताज़ा दवाईयों के मसलन गुलाब के फूल, केवड़ा, मुन्डी इत्यादि में तीन गुना पानी रक्खा जाता है और उससे आधा अर्क निकालते हैं।

ख़ुश्क दवाइयों से मसलन सौंफ़, गावजुबां इत्यादि को कूट कर रात भर दस गुने पानी में भिगोकर प्रातःकाल अर्क खींचते हैं। ऐसी दवाइयों का अर्क़ आधा लिया जाता है जैसे यदि पांच सेर पानी डेग में चढ़ाया है तो अर्क ढाई सेर निकलेगा।

अर्क़ खींचते समय आग धीमी देनी चाहिये यदि आग तेज़ लगेगी तो उफान के साथ दवा उस बर्तन में पहुंच जावेगी जिसमें अर्क खींचा जा रहा है।

अर्क चोबचीनी।

गुण—खून को साफ़ करता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

क्रिया—चोबचीनी पुख्ता ५ सेर, अकबरी चोवचीनी पौने चार सेर, इलायची सफ़ेद, कबाब चीनी, लोंग, जायफ़ल, जावित्री, नागर मोथा, बालछड़, गावजुवां, चन्दन सफ़ेद, बह-मन सफेद, सुर्ख जरनवाद, बिल्ली लोटन, कुलीजन, मस्तंगी के बीज, बनफ़शा प्रत्येक आध सेर, मिश्री दस सेर, मुनक्का पांच सेर, शहद पांच सेर, केशर आध पाव, तमाम खुश्क दवाइयों को चार पहर भिगोकर अर्क खींचे।

अर्क बहार गशी।

गुण—कमज़ोरी और नज़ले को मुफ़ीद है।

क्रिया—गुलाब के फूल एक सेर, सौंफ़, मुनक्का, किशमिश प्रत्येक एक छटांक, ऊद, बहमन दोंनों, अम्बर आधी दिरम पन्द्रह सेर पानी में भिगोकर पांच सेर अर्क़ लेवे।

अर्क सौंफ़।

गुण—मेदे को ताक़त देता है कब्ज को दूर करता है।

क्रिया—सौंफ़ एक सेर, ऊद तीन तोला, अजवाइन, पोदीना प्रत्येक पांच तोले लेकर आधा अर्क खींचे।

अर्क जरिश्क।

गुण—जिगर की तमाम बीमारियों को फ़ायदेमन्द है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—जरिश्क, तुरंज का बक़्ज़, समाक, कासनी के बीज, आलू बुख़ारा, धनियां छिला हुआ प्रत्येक बीस दिरम लेकर उपरोक्त रीति से आधा अर्क़ खींचे ।

अर्क़ गिलोय ।

गुण—खांसी को फ़ायदा करता है ।

क्रिया—नीम की गिलोय को रात भर पानी में भिगोकर उपरोक्त रीति से अर्क़ निकाल लें वैद्यक शास्त्र में हरी गिलोय कूटकर भी अर्क निकालने की प्रथा है ।

इसी प्रकार पोदीना, मकोय इत्यादि का अर्क निकाला जाता है ।

अर्क़ हयात ।

गुण—दर्द और मेदे की बीमारियों को गुणकारी है ।

अर्क़ मुण्डी ।

गुण—फ़ालिज लकवा मृगी को लाभदायक है ।

अर्क़ हर्र ।

गुण—क़ब्ज़ को दूर करता है दिमाग़ को ताक़त देता है ।

अर्क़ गावज़ुवां अम्बरी ।

गुण—जौफ़ मेदा, दिल और उन्माद को मुफ़ीद है । जिगर और दिमाग़ को ताक़त देता है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

अर्क़ केवड़ा ।

गुण—दिल और दिमाग़ को खुश रखता है ।

अर्क़ वेदमुश्क ।

गुण—दिल और दिमाग़ को ताक़त देता है ।

अर्क़ कासनी ।

गुण—सिर दर्द और तप को दूर करता है ।

अर्क़ उशावा ।

गुण—खून फ़िसाद को दूर करता है तासीर इसकी गरम खुश्क है ।

अर्क़ नीलोफ़र ।

गुण—प्यास को रोकता है दिमाग़ को ताक़त देता है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

चटनी बनाना ।

चटनी अमलतास ।

अमलतास पानी में भिगोकर उसमें तीन गुनी खांड डालकर चाशनी बनावे ।

गुण—खांसी को दूर करती है बलग़म को निकालती है ।

चटनी ख़सख़ाश ।

गुण—नज़ले और खांसी को गुणदायक है ।

क्रिया—ल्हसोड़े तीन अदद और उन्हीं के बराबर पोस्त ख़सख़ाश, सौंफ़, बीज खतमी प्रत्येक एक २ तोले सबको एक सेर पानी में जोशदे जब चौथाई रहजाय तब पाव भर खांड डाल कर चाशनी पकावे ऊपर से सुलैठी, गोंदबबूल, कतीरा कूट छानकर मिलादें ।

चटनी हालम ।

गुण—बलग़मी खांसी को फ़ायदेमन्द है ।

क्रिया—हालम को कूट छान कर तिगुने शहद में मिलावे ।

चटनी काकड़ासींगी ।

गुण--खांसी को मुफ़ीद है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—काकड़ासींगी तिगुने शहद में मिलाकर रखलें ताक़त के अनुसार मात्रा देवे।

चटनी गोंद।

गुण—कफ़ और खांसी को गुणदायक हैं।

क्रिया—बबूल के गोंद का लुआब निकाल कर उसी के बराबर खांड मिलाकर चाशनी करे।

चूर्ण पाचन।

लोंग, अगर, तगर, इलायची के दाने, चन्दन सफेद, सोंठ, दालचीनी, बड़ी इलायची के दाने, पीपल, जीरा, बंसलोचन, बालछड़, काली मिर्च, जायफल, पांचों नमक बराबर लेकर कूट छानकर चूर्ण बनालें।

चूर्ण।

त्रिफला, सोंठ, काली मिर्च, सौंफ़, पीपल, चौलाई, धनियां, पीपलामूल, काला व सफेद जीरा, अजमोद नरकचूर, वच वायविडंग, सज्जी, जवाखार पांचों नमक बराबर लेकर कूट छानकर चूर्ण बनावें।

आक का चूर्ण।

पीपल, सौंठ, कालीमिर्च दो दो तोले, सौंफ़, सुहागा, भुनी हींग, आक के फूल, अजवाइन देशी व खुरासानी एक एक तौला,

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

नीरा सफेद व स्याह, काला नमक, खारी नमक, इलायची पांच पांच तोले अनार के रस में गोली बनावें ।

वज्रसार चूर्ण ।

समुद्र नौंन, सफेद नौंन, काच का नौंन, जवाखार, चौकिया, सुहागा, सज्जीखार, प्रत्येक दो दो तोले सबको दूध में खरल करके गोला बनाय हांड़ी में रक्खे और उस हांड़ी का मुंह बन्दकर कपरौटी करे फ़िर आरने कंडों की आग में पकावे ठंडा होजाने पर, सौठ लौंग कालीमिर्च, पीपल, त्रिफला समान भाग लेकर कूट छान चूर्ण में मिलाय कपड़छन करले ।

तैलों का वर्णन ।

पारे का तैल ।

क्रिया—तीनों प्रकार की अजवाइन और लहसन, भिलावा प्रत्येक एक एक छटांक कूट पीसकर गोलियां बनावे फिर सुखा· कर पाताल यंत्र द्वारा तैल निकाले । पीछे उसमें ढाई तोले पारा हल करे और करनवीन द्वारा तैल खींचे इसी प्रकार उतार उतार कर पांच छः दफ़ै खींचने से पारे का तैल खिचेगा ।

सज्जी का तैल ।

चूना ऽ॥ सज्जी ऽ≈ इन दोनों को पांच सेर पानी में तीन

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

दिन तक भिगोवे। चौथे दिन जल नितार कर आग पर चढ़ावे और इतना उसे पकावे कि आधा रहजाय इसी प्रकार तीन दिन तक ठंडा कर कर आधा आधा जलावे। चौथे दिन सज्जी का नमक नीचे बैठ जायगा। उस नमक को ओस में रखदो तैल ऊपर अपने आप आजावेगा।

मौम का तैल।

मौम पीला एक छटांक, खारी नमक तिगुना मिलाकर हांड़ी में बन्द करके आग पर चढ़ादो और अर्क़ की भांति तैल निकाल लो अथवा सांभर नमक दो भाग मिलाकर तेज़ाब की भांति तैल निकाल लो।

बादाम का तैल।

बादाम की मिंगी पानी में भिगोकर साफ़ करलो और छिलका उतार कर महीन पीसलो। पीसते, समय थोड़ी थोड़ी मिश्री डालते जाओ और गर्म पानी के छींटे देते जाओ फिर आग पर रखकर मुट्ठी से दबाकर तैल निकाल लो।

पिस्ते का तैल।

पिस्तों को जौकुट करके शहद मिलाकर सुखालो फिर अध-कुट करके आतशी शीशी में भरदो फिर उसका मुँह कपड़े से बन्द करके लोहे के तार का गुच्छा उसमें लगादो फिर मिट्टी का घड़ा आधा तोड़कर उसकी पैंदी में ऐसा छेद करो कि जिसमें होकर शीशी का मुँह निकल आवे।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शीशी की गर्दन केटे हुए मिट्टी के घड़े की पैंदी में पिरोकर उसमें शीशी के चारों ओर चार चार अंगुल ऊंची राख भरदो। फिर ऊपले जमाकर जलादो । शीशी पर आग की गर्मी पहुंचने पर तैल निकलना शुरू हो जावेगा वह तैल शीशी में लगे हुए तार द्वारा आवेगा इसलिये तार का दूसरा सिरा एक और शीशी में लगादो ताकि तैल उसमें ही आवे । इसी प्रकार मालकांगनी और नारियल का भी तैल निकल सकता है। अधिक संख्या में यदि निकालना हो तो कोल्हू द्वारा निकाल सकते हो।

अन्डे की ज़र्दी का तैल।

अन्डे की ज़र्दी को कढ़ाई में रखकर आग पर चढ़ादो ऊपर थोड़ासा नौसादर बुरक दो जब नौसादर सूखजाय तब ज़र्दी को पलट कर दूसरी ओर भी नौसादर बुरक दो फिर चम्मच से ज़र्दी को दबाओ तैल ऊपर आजावेगा।

बहरोज़े का तैल।

पिसी हुई पीली ईंट और बहरोज़ा दोनों बराबर लेकर और फिर पीसकर तांबे के बर्तन में भरदो ऊपर उसके टोंटी लगा हुआ एक और बर्तन उलटे मुँह से मुँह जोड़कर लगादो और फिर मुँह को ऐसा कपड़गट करो कि कहीं से भाफ न निकले पीछे धूप में सुखाओ और जब मुँह जुड़ा हुआ खूब सूख जाय तब चूल्हे पर चढ़ाकर धीमी २ आग उसके नीचे जलाओ और टोंटी के नीचे

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

एक बोतल लगा दो कुछ देर बाद अर्क़ बहरोज़ा निकलेगा उसको फैंक दो फिर तैल निकलना शुरू हो जावेगा।

तैल निकल आने के बाद बर्तन में एक प्रकार के घन घनाहट का शब्द होने लगता है बस तभी समझ लो कि अब उसमें तैल नहीं रहा सब निकल आया।

शोरे का तैल।

साफ़ किये हुए कलमी शोरे को मूली के रस में हल करके पाताल यन्त्र द्वारा तैल निकाल लो।

राल का तैल।

सफ़ेद राल एक छटांक में आधी छटांक तांबे का बुरादा और दोनों के बराबर बालूरेत मिलाकर बहरोजे के तैल की भांति तैल निकाल लो।

अम्बर का तैल।

पिस्तों के तैल की भांति निकलता है।

तैल कद्दू।

कद्दू के बीज छीलकर बादाम के तैल की तरह निकाल लो।

लौंग का तैल।

लौंग जौकुट करके पाताल यन्त्र द्वारा अम्बर के तेल की भांति निकाल लो।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मस्तंगी का तैल।

मस्तंगी को कूटकर एक डेग में भरो उसके ऊपर एक ऐसा नौंकदार बर्तन ढको कि जिसकी नौंक भीतर की ओर रहे फिर उस डेग के नीचे धीमी धीमी आग जलाओ और ढक्कन के ऊपर पानी भरदो जब पानी गर्म होजावे तब पानी को बदलते जाओ ऐसा दो चार बार करने से तेल ऊपर वाले बर्तन के पैंदे में आजायेगा।

धातुओं का तैल।

केवल स्थायी धातुओं का ही तैल निकल सकता है। नौसादर इत्यादि का भी तैल सुगमता पूर्वक निकल सकता है। धातुओं के तैल निकालने की यह रीति है कि धातुओं के क्षार (खार) को एक चीनी के प्याले में डालकर ओस अथवा हवादार ठंडी जगह में रखदो तैल निकल आवेगा। ऐसे तैल हवाई तैल कहलाते हैं। यदि इसको दो तीन बार आग पर सुखालिया जाय और फिर ओस या हवा में रखकर तैल कर लिया जावे तो बहुत दिन तक रखने योग्य तैल बन जायगा। इस प्रकार से धातुओं का निकला हुआ तैल रसायन विद्या में एक अद्भुत वस्तु मानी गई है इसी प्रकार नौसादर, नमक, सज्जी, शोरा, संखिया इत्यादि का तैल निकलता है।

गन्धक का तैल।

सज्जी सफ़ेद ऽ।, अधबुझा चूना एक सेर, दोनों को मिलाकर

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

चार सेर पानी में तीन दिन भिगोवे, फिर चौथे दिन छानकर औटावे जब गाढ़ा होजावे तब पारा, गन्धक, नौसादर, सुहागा प्रत्येक दो दो तोले मिलाकर खूब खरल करे और गोलियां बनाले उन गोलियों को सुखाकर पाताल यन्त्र द्वारा तैल निकाले । तैल का रंग सुर्ख निकलेगा ।

शिंगरफ़ का तैल ।

शिंगरफ़ को नौसादर के आतिशी तैल में खरल करो, फिर आग पर रखो इसी प्रकार दो चार दफ़ै प्रयोग करते रहो तैल निकल आवेगा ।

हरताल का तैल ।

नौसादर के आतिशी तैल में हरताल खरल करके पाताल यन्त्र द्वारा तैल निकाल लो ।

रोग़न हिना ।

गुण—हर प्रकार के दर्द को उपयोगी है और गठिया को विशेष गुणदायक है ।

क्रिया—ताजे मँहदी के पत्ते एक छटांक, पावभर पानी में औटावे, जब चौथाई रह जाय छान के उसमें एक छटांक तिल का तैल मिलाकर फिर औटावे, जब पानी जल जावे तब उतार कर ठंडा कर काम में लावे ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

देवदारू का तैल ।

गुण—नासूर और बवासीर को उपयोगी है। हर प्रकार की चोट को गुणकारी है।

क्रिया—मुलहटी, देवदारू, आवांहल्दी, बबूल की छाल, दारू हल्दी, आबनूस, चोबचीनी, बड़ी हर्र का बक्कल, आँवला, कवास, झाऊबेर, कत्था, मुर्दासंग, कबीला, राल, मँहदी, ऐसे भाड का धुआं कि जिसमें केवल चने ही भुनते हों, सब समान भाग लेकर जौकुट करें. उन सब दवाओं को ताल या नदी के दस गुने पानी में आठ पहर भिगोकर औषधियों से दूने अलसी के तैल में पकावें, जब पानी जल जाय उतार कर छान लें।

कच्चे बहरोजे का तैल ।

गुण—सोज़ाक नया हो या पुराना सबको गुणकारी है।

क्रिया—रास्ते का रेत घड़े में भरकर उस पर कच्चा बहरोज़ा रक्खे और घड़े का मुंह किसी बर्तन से बन्द कर तेज़ाब की भांति तैल निकालें।

हवासल का तैल ।

गुण—अर्द्धाङ्ग वात लकवा और सब प्रकार के दर्दों को गुणकारी है।

क्रिया—हवासल के पर और झिल्ली दूर कर उसके

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

टुकड़े करे, फिर कुलीजन, कडवा सूरंजान, कूट, लोंग, जायफ़ल, जावित्री, नरकचूर, प्रत्येक दो दो तोले मिलाकर पाव भर सरसों का तैल मिलाके और दस गुने पानी में औटावे परन्तु जिस वर्तन में औटाया जाय उसका मुंह बन्द कर दो पहर तक गर्म करें, बाद में ठंडा कर छान लें।

गुलरौगन

गुलाब के फूल और धुले हुए तिल का तैल बराबर लेकर तीन दिन तक धूप में रक्खे जब फूल मुरझा जांय, मलकर छान लें इसी प्रकार दो तीन दिन तक प्रयोग करे।

रोगन बाबूना।

इसको भी गुलरोगन की भांति बनावे।

पोदीने का तैल।

गुण—बादी को दूर करता है।

क्रिया—पोदीना की हरी पत्ती, कूट कर उसका पानी छान लें और पानी के बराबर तिल का तैल डाल कर औटावे जब पानी जल जाय उतार कर छान लें।

तैल सोया।

सोये के बीज छाया में सुखाकर दस गुने तिल्ली के तैल में मिलाकर बीस दिन धूप में रक्खें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

ऑवले का तैल ।

गुण—बालों को स्याह बनाता है ।

क्रिया—आँवला, हब्बुलआस के पत्ते, सनोवर की जड़ बराबर लें कूट छान कर पानी में औटावें जब गल जाय तब बराबर का तैल तिल का मिलाकर पानी को जलादें जब पानी जल जाय उतार कर छान लें ।

हब्बुलआस का तैल ।

हब्बुलआस को कूट कर तिली के तैल में औटा कर फिर निचोड़ लें ।

रोगन मोची ।

काले चेंटे पकड़ कर एक शीशी में बन्द कर लें ऊपर से तिली का तैल डाल कर शीशो का मुंह बन्द कर सात दिन धूप में रखें फिर छान कर साफ़ कर लें ।

गोखरू का तैल ।

हरे गोखरू कूट कर उनका रस निकालें फिर तिल के तेल में डाल कर औटालें पानी जल जाने पर उतार लें ।

गेहूँ का तैल ।

इसके बनाने की दो रीति हैं ।

(१) आतिशी शीशे में गेहूं भर कर ऊपर से कपरेटी करो

Digitization by American Academy of Indic Studies, AAIS(USA)

और उसके मुंह में तिनके या किसी छाल के रेशे भर दो ताकि गेहूं निकलने न पावें फिर मिट्टी के घड़े को तोड़ कर उसके नीचे के अर्ध भाग की पैंदी में छेद कर शोशी की गर्दन उसमें होकर निकाल दो और उसके चारों ओर राख भर कर फिर ऊपले लगाकर आग लगाओ शीशी के नीचे कोई वर्तन रख दो तेल निकलना शुरू हो जावेगा।

(२) गेहूं किसी साफ़ पत्थर पर रख कर ऊपर लोहे की कोई गर्म वस्तु से दबा दो तेल निकल आयेगा।

नोट—इसी प्रकार चने इत्यादि का तेल भी निकालते हैं।

तैल नागदौन।

चिरायता, वर कुलगार, कपूर, कचरी, ऊदबिलसां, लाख, तेजपात, हब्बुलआस की पत्ती, नारदीन, सरकन्डे की जड़, रासन, अबहल, करद माना, दौना मरुआ बराबर लेकर कुचल कर एक दिन रात दस गुने पानी में भिगोवें फिर दूने तिली के तेल में मिलाकर औटावें जब पानी जल जाय उतार कर छानलें।

तल सुदवा।

हरे सुदवा का अर्क़ दूने जैतून के तेल में मिलाकर औटावें जब पानी जल जाय उतार कर छान लें।

———

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

अचार डालना।

आम का अचार।

यह दो प्रकार से डाला जाता है:--

(१) बड़े-बड़े आम लेकर उनकी बीच से इस प्रकार चार फांक करो कि नीचे का हिस्सा जुड़ा रहे, उसमें धनियां, सौंफ़, मैंथी, सरसों नमक आधपाव, प्रति सेर और हल्दी, लाल मिर्च आधी छटांक फ़ी सेर पीली सरसों, के तेल में मिलाकर जितना एक आम में आसके, भरदो और किसी चिकने मिट्टी के बर्तन में तथा कांच या चीनी के बर्तन में भरकर तीन दिन तक उसका मुंह बन्द करके रखदो, चौथे दिन जब आम कुछ गलने के करीब आवें, ऊपर से पीली सरसों का तेल इस क़दर डालो कि कुल आम डूबजावें, परन्तु बर्तन कुछ खाली अवश्य रहें क्योंकि तेल ऊपर को उबलता है। दो चार दिन बाद उसका उबाल ठण्डा हो जावेगा, तभी से अचार खाने के क़ाबिल हो जावेगा।

आमों को छीलकर उसमें प्रति सेर आधपाव नमक, धनियां ऽ–, मिर्च लाल ऽ–, सौंफ़ ऽ–, हल्दी आधी छटांक डालकर ऊपर से कुछ पानी और तेल सरसों का डालदो, तीन चार दिन बाद खाने के योग्य होजावेगा।

अचारी अथवा लौंजी।

यह भी दो प्रकार की होती है—एक मीठी, दूसरी खट्टी।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मीठी लोंजी में बूरा अथवा गुड़ डाल देते हैं, और खट्टी में नहीं पड़ता ।

आमों को छीलकर फिर उस पर से लम्बी लम्बी फांक तराश लो, उसमें ऽ≈ प्रति सेर नमक डालकर एक हफ्ते के क़रीब पानी में डालदों, जब गलजावे तब उसको पानी से निकाल कर और सुखाकर सफ़ेद नमक, ज़ीरा भुना हुआ, हींग का फूल, सौंफ़, राई, लोंग, इलायची, मिर्च काली व लाल डाल ऊपर से कुछ थोड़ासा तेल नाम-मात्र को पीली सरसों का डालदो ।

आम के अचार की दूसरी विधि ।

सिरके में जिस क़दर आम डूबजांय, उतने ही पके हुए आम डालदो और ऽ≈ सेर के हिसाब से नमक छोड़दो, ऊपर से बर्तन का मुंह ढकदो, तीन हफ्ते बाद अचार तैयार होजावेगा ।

ऑवले का अचार ।

बड़ी जाति के ऑवले पानी में जोश देकर फ़िर उनको हवा लगाकर नमक ऽ≈ सेर धनियां, सौंफ़, हल्दी, मिर्च सुर्ख, कूट पीस कर डालदो ऊपर से तेल डालदो, कोई कोई केवल पानी ही डालता है । पानी का अचार अधिक दिन तक नहीं ठहरता, केवल एक हफ्ते तक ही ठीक रहता है, बाद में बिगड़ जायगा ।

आक के पत्तों का अचार ।

आक के कोमल पत्तों को पानी में उबाल लो, फिर उन्हें निचोड़

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

कर हवा लगादो पश्चात् नमक ऽ- सेर राई, धनियां, सौंफ़, तेजपात आवश्यकतानुसार मिलादो।

नोट—उबालने से उसका ज़हर दूर होजाता है।

हरी मिर्चों का अचार।

(१) हरी मिर्चों को थोड़ीसी उबालकर और फिर साफ़ कर उसमें राई, सरसों का तेल, नमक ऽ- सेर धनियां, सौंफ, हल्दी डालकर किसी बर्तन में भरकर ढकदो, तीसरे दिन खाने के योग्य होजायेगा।

(२) कच्ची मिर्चों को बीच से चीरकर उसमें राई, नमक ऽ- सेर के हिसाब से धनियां, राई, सोंफ, हल्दी, सरसों के तेल में मिलाकर भरदो ऊपर से तीन दिन बाद तैल सरसों का इतना डालो कि मिर्चें डूबजांय।

(३) कच्ची मिर्चों को चीरकर उसमें अदरक तराशकर और ऊपर लिखा मसाला सब मिलाकर भरदो, ऊपर से नीबू का रस इतना डालो कि मिर्चें डूब जांय।

नोट—नीबू के रस की मिर्चों में राई नहीं डाली जाती।

ल्हिसोड़े का अचार।

ल्हिसोड़े बड़े-बड़े लेकर उनको कुछ कुछ उबाल कर पसालो ऊपर से छटांक सेर नमक, राई, लाल मिर्च, धनियां, सौंफ़ आवश्यकतानुसार डालकर पानी डाल दो और आधपाव प्रति सेर के हिसाब से तेल सरसों का डाल दो

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

किशमिश और छुआरे का अचार।

किशमिश और छुआरे दोनों को पानी में जोश देकर साफ़ कर डालो ऊपर से नमक आधी छटांक सेर, काली मिर्च लौंग तेज़पात आवश्यकतानुसार महीन पीसकर मिलादो चौथे दिन खाने के योग्य होजावेगा। थोड़ी शक्कर डाल देने से यह और स्वादिष्ट हो जाता है।

अदरक का अचार।

अदरक को छीलकर उसके लम्बे लम्बे वरक़ उतार नीबू का रस नमक आधा छटांक सेर मिलाकर तीन दिन बाद काम में लाओ।

नीबू का अचार।

बड़े-बड़े नीबूओं के बीच से इस प्रकार चार टुकड़े करो कि नीचे के हिस्से जुड़े रहें फिर उसमें आधपाव फ़ी सेर के हिसाब से नमक, अजवाइन, जावित्री, लौंग, इलायची, आवश्यकतानुसार भरकर ऊपर से नीबू का रस तीन दिन बाद डालो एक हफ्ते बाद खाने के योग्य होगा।

(नोट)—जितना नीबू का अचार पुराना होगा उतना ही गुणदायक है।

(२) जब जब रस नीबू का डालने की आवश्यकता पड़े तब तब ऽ≈ फ़ी सेर नमक डालकर रस डालो।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

गाजर का अचार ।

पीली गाजर मोटी मोटी छीलकर उनको चीर के बीच का डंठल निकाल डालो फिर उसमें नमक राई सौफ, धनियां लाल मिर्च हल्दी मिलाकर एक बर्तन में मुंह बांधकर रखदो एक हफ्ते बाद खाने योग्य होजावेगा ।

करेले का अचार ।

करेलों को पानी में जोश देकर बीचसे उनका पेट चीर डालों। उबालते समय थोड़ासा नमक उनमें डालदो ऐसा करने से कड़ुवापन दूर हो जावेगा फिर उनमें सौंफ ऽ≈ सेर नमक ऽ- सेर मिर्च राई ऽ- सेर कूट पीसकर भरदो ऊपर डोरा लपेट दो ताकि मसाला न निकलने पावे तीन दिन बाद खाने के योग्य हों जावेगा ।

शलजम का अचार ।

शलजमों की गांठों को छीलकर उसके बरक उतार लो फ़िर उसमें राई, नमक, मिर्च, हल्दी, आवश्यकतानुसार डालकर तीन दिन बाद काम में लाओ ।

(नोट)—इसी प्रकार गाजर का अचार आलू और मूली तथा सेम की फली और कद्दू का शचार भी पड़ता है इन अचारों में पानी अधिक डाला जाता है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

टैंटी का अचार।

यह फल करील के पेड़ में लगते हैं। इसके अन्दर बीज बहुत होते हैं और यह हरे रंग के गोल फल झरबेरी के बेर के बराबर छोटे बड़े होते हैं, इनकी डंडी और तिनके साफ़ करके तीन दिन तक पानी में भिगो रक्खें फिर इसमें राई, नमक, मिर्च और हलदी डाल कर बरतन का मुँह बंद करके ४ रोज़ तक रक्खें और तब सरसों का अच्छा तेल इतना डालैं कि यह खूब तर हो जाँय और फिर मुँह बंद करके रखदें, ८ रोज़ में अचार तैयार हो जायगा।

सेमका अचार।

सेम की मुलायम मुलायम फलियों को लेकर थोड़ा उबाल कर ठंडा करलें और तब किसी बर्तन में डालकर उचित मात्रा में नमक लाल मिर्च हल्दी और राई महीन पीसकर मिलादें ऊपर से थोड़ी सौंफ़ छिड़कदें और तेल का डोरा देकर बरतन का मुंह बंद करके रखदें, दस बारह रोज़ में अचार तैयार हो जायगा।

कचरी का अचार।

यह पीलापन लिये हुए हरे रंग का एक जंगली फल है। इसमें पकने पर एक तरह की सुगंधि आती है जब अचार बनाना हो तो पक्की कचरियों को एक बर्तन में भरकर उसमें

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

अंदाज़ का नमक, हलदी और राई मिलाकर बंद करके रखदें, ४ रोज बाद सरसों का तेल इतना डालें कि सब कचरियां उसमें डूब जांय, ८–१० रोज़ में अचार तैयार हो जायगा. यह पाचन शक्ति को बढ़ाता और मन्दाग्नि को दूर करता है परन्तु नित्य प्रति और निरन्तर खाने से यह प्रमेह को उत्पन्न करता है।

मटर की फली का अचार।

मटर की मुलायम फलियों को थोड़ा उबाल कर सेम के अचार की ही तरह इसको भी बनालें।

घी ग्वार के पाठे का अचार।

इसका अचार यद्यपि स्वाद में अच्छा नहीं होता परन्तु गुणों में यह अद्वितीय है। आंतों के जमे हुए मलको निकाल कर कब्ज़ को दूर करता है, तिल्ली को मुलायम करता और बादी बवासीर को आराम पहुंचाता है, थोड़े दिन के निरन्तर सेवन से चौथैया बुख़ार जाता रहता है यह रुकी हुई वायु को बाहर निकालता है। इसके बनाने की विधि यह है कि किसी बर्तन में घी ग्वार का गूदा निकाल कर उसमें अंदाज से राई, नमक, मिर्च काली और हल्दी पीसकर मिलादें और बर्तन का मुंह बंद करके रखदें, सात रोज़ में अचार काम में लाया जा सकता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies: AAIS(USA)

दूसरी विधि ।

घी ग्वार के मोटे और दल्दार गूदे के टुकड़े करके उनको थोड़े घी में भूनलो फिर इनमें थोड़ी राई कलौंजी और ज़रासा नौसादर मिलाकर किसी बर्तन में स्वादानुसार काला नमक, काली मिर्च और हल्दी पीसकर मिला दे और बरतन को बंद करके रखदें, सात रोज़ बाद काम में लावें ।

आलू का अचार ।

पहले आलुओं को थोड़ा उबाल कर छील डालो, फिर किसी नोकदार चीज़ से गोदलो और ठंडा करलो, जब ठंडे हो जांय तो फी सेर पानी में एक तोला नौसादर डालकर उसमें आलुओं को इतना उबालो कि आलू गल जांय, तब फिर उनको निकाल कर ठंडा करो, बल्कि थोड़ी देर ठंडे पानी में पड़े रक्खें क्यों कि जितना पानी ज्यादाह ठंडा होगा उतना ही अचार ज्यादा दिन ठहरेगा । सब आलुओं का दसवां हिस्सा पिसी हुई राई और स्वाद के अनुसार नमक मिर्च और हल्दी पीसकर मिलादें और बर्तन का मुंह बंद करके रखदें, ४ रोज बाद उसमें सरसों का तेल इतना डालें कि आलू डूब जांय, बर्तन को फिर बंद करके रख देने से ग्यारह दिनमें अचार तैयार हो जायगा, इसी तरह सिंघाड़ों का अचार भी डाला जाता है ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

हर्ड़ का अचार ।

यदि हरी हर्ड का अचार डालना हो तौ उनमें राई, नमक, मिर्च और हल्दी पीसकर मिलाकर रखदें तीन दिन के बाद उसमें सरसों का तेल डाल दें, ७ रोज़ में काम में लावें, और जो सूखी हर्ड़ों का अचार डालना हो तो पहले उनको ७ दिन चूने के नितारे हुए पानी में भिगोवें, फिर डिस्टिल्ड वाटर (Distilled Water) यानी मुकत्तर पानी में डालकर खूब जोश दें जब हर्ड बिलकुल नर्म हो जांय तब राई, नमक, मिर्च और हल्दी पीसकर अंदाज़ से मिलादें और जो तेल का अचार बनाना हो तो तेल डालें और जो सिरके या नीबू के रसकी बनाना चाहो तो वह डालो, तेलका अचार ग्यारह दिनमें और सिर्के या नीवू के रस का ७ दिन में तैयार हो जायगा ।

बांस का अचार ।

यह अचार वहीं ज्यादह पड़ता है जहाँ बांस पैदा होता है, मोटे बांस की हरी और मुलायम कोंपल काट कर उसके छोटे छोटे टुकड़े करलें और बर्तन में भरकर उसमें ज़रूरत के लायक नमक, मिर्च, हल्दी और राई मिलाकर मुंह बंद करके रखदें, तीन रोज वाद तेल डालदें, याद रहे कि अचार हमेशा मिट्टी पत्थर या शीशे के ही वर्तनों में डाला जाता है और सिर्के या नीबू के रसके अचारों में हल्दी और राई नहीं डाली जाती ।

Digitization by American Academy of Indic Studies: AAIS(USA)

अर्क़ नाना और उसके अचार ।

अचार खाने के ऐसे शौक़ीन जो बजाय तेल के अचार के सिर्के के अचार को ज्याद पसंद करते हैं, मगर उसको भी सिर्के की तेज़ गंध की वजह से स्वाद से नहीं खाते वह अर्क़ नाना में अचार डलवाना ज्याद पसंद करते हैं। यह शब्द वास्तव में अर्बी भाषा का है. इसकी बेल पत्र की सी तीन जुड़े हुए पत्तों की जंगली बेल होती है, जिसके पत्ते चौड़े और गोल होते हैं, इनका स्वाद खट्टा होता है, यह बेल दो तरह की होती है एक तो नदी या झील इत्यादि के किनारों पर होती है और दूसरी रेतीले स्थानों में जहां बालू या कंकड़ हों, पैदा होती है। बालू वाली जलाशयों के किनारे वाली बेल से ज्यादा तेज़ और खट्टी होती है, इसका अर्क़ दो तरह से निकाला जाता है। एक तो केवल इसका और दूसरा जंगली पोदीने के साथ और यही ज्यादा तेज़ और हाज़िम भी होता है, परन्तु हिन्दुस्तानी अचारों में ख़ालिस नाना का ही अर्क़ काम आता है।

अर्क़ नाना यों तो बना बनाया बड़े बड़े अत्तारों के यहां मिल जाता है परन्तु फिर भी हम उसके बनाने की विधि यहां लिखे देते हैं कि यदि कोई चाहे तो ख़ुद भी बनाले। नाना की पत्तियां कुचल कर दुगने पानी में रात भर भिगोदें सुबह को भभके द्वारा अर्क़ खींचलें और बोतलों में भरदें। यह अर्क़ सिर्के

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

के समान खट्टा और तेज़ होता है और इसमें डाले हुए किशमिस, छुहारा, भिंडी, करेला, बेर, बैंगन, आलू, कमरख, सेम, कचरी, सौंठ और बांस इत्यादि के अचार बड़े स्वादिष्ट होते हैं और उनमें सिर्के या तेल के अचारों की तरह गंध नहीं होती।

मुरब्बा बनाने की रीति।

हर्ड का मुरब्बा।

काबुली हर्ड को तीन दिन पानी में भिगोकर फिर जोश दें जोश लग जाने पर हवा लगा दें जब पानी का अंश न रहे तब बारह दिन शहद में रक्खें फिर कन्द की एकतारा चाशनी करें जब चाशनी हो जावे तब हर्ड उसमें डाल दें कुछ गाढ़ी होने पर उतार लेवें।

आँवले का मुरब्बा।

अच्छे आँवले एक सेर लेकर एक दिन रात पानी में भिगोवें फिर निकाल कर एक रात और एक दिन फिटकरी के पानी में भिगोकर निकाललें, पश्चात् चूने के पानी में एक दिन और एक रात भिगोकर साफ़ करके पानी में जोश दें, फिर हवा लगाकर तिगुनी कन्द की चाशनी करें और आंवले उसमें डाल दें, जब चाशनी एक तार की आजावे उतारलें।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

गाजर का मुरब्बा ।

पीली गाजर छील कर उसका डंठल निकालकर टुकड़े करलें और एक दिन एक रात पानी में भिगोदें, फिर उसको शहद में एक दिन और एक रात डाल रखें, इसी प्रकार दो बार प्रयोग करें, तीसरी बार बराबर की खांड लेकर उसकी चाशनी करें और गाजर उसमें डालदें, जब चाशनी तैयार होजाय, उतार कर किसी बर्तन में भरलें।

बेल का मुरब्बा ।

बेल का गूदा चौगुने पानी में भिगोवें और थोड़ा घी उसमें डालदें, दूसरे दिन जोश देकर गूदे को गोद डालें और हवा लगादें फिर दूनी मिश्री की चाशनी करें और उसमें बेल तराश कर डाल दें जब चाशनी एक तार आजावे, उतार कर किसी बर्तन में भर लें।

मुरब्बा सेब ।

सेब छील कर पानी में एक दिन और एक रात भिगोवें, फिर दूसरे दिन आग पर जोश दें, उतार कर हवा लगाते जांय और गोदते जांय फिर बरावर का कन्द लेकर चाशनी करें।

आम का मुरब्बा ।

अधपके बड़े बड़े आम लेकर और छील कर उसकी दोनों ओर की सिपी निकाल कर चूने के पानी में एक दिन और एक रात

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

भिगोवें, फिर मिट्टी के बर्तन में जोश देकर और पसाकर हवा लगादें। हवा लगाते समय फाकों को गोदते जावें फिर तिगुने कन्द में चाशनी पकावें और आम की फाकों को उसमें पकते समय डाल दें, जब चाशनी पक जाय, उतार कर किसी बर्तन में रख लें।

मुरब्बा सौंठ।

बिना रेशे वाली सौंठ की गांठों को एक हांडी में बालू की तहें लगाकर भरो और उस बालू को २१ दिन तक पानी से तर रक्खो २१ दिन बाद सौंठ की गांठों को निकालकर धो पोंछ कर साफ़ करो और किसी नोकदार चीज़ से गोद डालो फिर शहद और पानी की चाशनी बनाने को आग पर चढ़ाओ उसी में सौंठ की गांठें भी डालदो जब तक चाशनी तैयार होगी सौंठ भी गल कर मुलायम होजायगी। सौंठ की गांठों को तीन दिन पानी में भिगोकर उसके बर्क़ या लच्छे बनाकर भी मुरब्बा बनाते हैं। चाशनी शहद, शकर या गुड़ की भी बनाई जा जासकती है।

मुरब्बा तुरंज।

यह एक तो छिलकों का बनता है दूसरा फाकों का, छिलकों को रेशे वग़ैरा से साफ़ करके दुगने पानी में उबालें जब पानी आधा रहजाय और छिलका गलने पर आजाय तो उसे खूब निचोड़लें। और चाशनी में डाल कर पकालो और तुरंज या

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

नारंगी की फाकों का मुरब्बा बनाना हो तो उसको छीलकर साफ़ करके चाशनी में डालकर रखदें। इसको जोश देने की जरूरत नहीं है।

अखरोट का मुरब्बा।

हरे अखरोट को छीलकर उनकी मिंगी निकालें और चाशनी के साथ पकालें यह मेदे को ताक़त देता है।

मुरब्बा अमरूद ।

अलाहाबादी अमरूदों को छीलकर दो टुकड़े करके उनके बीज निकालदें और फिर पानी के साथ आंच पर चढ़ाकर थोड़ा मुलायम करलें और खांड की चाशनी करके उसमें डालकर ४० दिन रक्खें, और तब काम में लावें।

मुरब्बा हड़ै।

एक सौ पीली हड़ें लेकर किसी मिट्टी या चीनी के बर्तन में डालकर ऊपर से आर्ने कंडों की राख भरदें और उस पर पानी डाल कर .खूब तर करदें। तीसरे रोज़ राख और पानी बदल दिया करें। दस रोज़ बाद हड़ें को निकाल कर दूसरे बर्तन में पानी के सथ इतनी देर जोशदें कि मुलायम हो जांय तब हड़ों को निकाल कर मुलायम कपड़े से इस तरह पोंछलें कि छिलका न उतर जाय, और किसी नोकदार चीज़ से गोदकर

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

इनको शहद में डाल दें और इस शहद को हर सातवें दिन बदल दिया करें और ४० दिन तक ऐसा करें। ४० दिन बाद साफ़ शहद में बदल कर रख दें, दस रोज बाद काम लावें। शहद के बजाय अगर शक्कर की चाशनी बनानी हो तो हर्डों को चूने के नितारे हुए पानी में उबाल लेना चाहिये, यूनानी चिकित्सक इस मुरब्बे के कई प्रयोग करते हैं। इसी तरह से मुलायम करके बच का मुरब्बा भी बनाया जाता है।

मुरब्बा लहसुन ।

मोटी और बड़ी लहसुन की गांठें छील कर कलियां अलग २ करो और उनको ताज़े दूध में २४ घन्टे भिगोये रक्खो और फिर चाशनी के साथ पकाकर ठंडा करके उसमें छोटी इलायची, दालचीनी तीन २ माशे, लौंग २ माशे और केसर डेढ़ माशे पीस कर डाल दो, यह लक़वे को आराम करता है।

मुरब्बा पेठा ।

पेठे को गहरे थाल में रख कर छीलें और फिर काट कर इसका नरम गूदा जिसमें बीज होते हैं अलग करें और कड़े गूदे की छोटी २ फाकें काट लें। नरम गूदे को पीस कर उस पानी में मिला लें जो छीलते समय पेठे में से निकल कर थाल में जमा हो गया हो और तब इसी पानी में कड़े गूदे की काटी हुई फाकों को डाल कर जोश दें, जब पानी जल जाय तो उन फाकों को

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

छाया में सुखा लें, जब इनमें बिल्कुल तरी ,बाक़ी न रहे तब इनको घी में भून कर साफ़ कर लें और फिर गाढ़ी चाशनी में डाल कर रख दें ।

मुरब्बा बांस ।

मोटे और हरे बांस के कच्चे कोंपल को छील कर उसके छोटे २ गोल या चौकोर टुकड़े करलें और पानी में उबालें जिससे कि बांस का रेशा गल जाय तो गाढ़ी चाशनी में डाल कर थोड़ी देर और पकालें फिर उतार कर ठंडा करके रक्खें ।

मुरब्बा बादाम ।

बादाम की सफ़ेद मिंगी को थोड़े खारी पानी में तर करें फिर साफ़ पानी से धोकर कपड़े से पोंछ कर पानी में थोड़ा शहद मिलाकर उसमें उबालें जब पकने पर आजाय तो उतार कर ठडा करलें, तीन दिन बाद इस शहद को निकाल दूसरा साफ़ और सफ़ेद शहद या चाशनी डालदें और फिर थोड़ा जोश देकर उतार क़र रखलें, बादाम को जिस पानी में जोश दें उसमें अगर थोड़ी सज्जी मिलादें तो बादाम बिल्कुल गल जाता है ।

मुरब्बा शक़ाकुल ।

शक़ाक़ुल को तीन दिन रात पानी में तर रक्खें फिर पानी निकाल कर छिलके से साफ़ करें और पानी में इतनी देर उबालें

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

कि नरम पड़ जाय और तब शहद या खांड़ की चाशनी में डाल कर पकावें और ठंडा करके रख छोड़ें, ४० रोज़ बाद काम में लावें।

मुरब्बा सालिब मिसरी।

सालिब मिसरी अगर ताज़ी हाथ लग जाय तो तीन, और जो सूखी मिले तो बारह दिन पानी में भीगी रक्खें और हर रोज़ पानी बदल दिया करें। इसके बाद निचोड़ कर सुए से गोद डालें और फिर खूब निचोड़ लें जिससे सब लसदार पानी भीतर से निकल जाय, फिर दुगने शहद या चाशनी में तीन रोज़ तक पड़ी रख कर फिर जोश दें और उतार कर रख छोड़ें ४० दिन बाद काम में लावें।

मुरब्बा बहमन।

बहमन सफ़ेद को छील कर बराबर तीन रात दिन पानी में रक्खो चौथे रोज़ निकाल कर इसमें सूराख़ कर दो और एक रोज़ पानी में भीगा रक्खो फिर निकाल कर खूब निचोड़ लो कि अन्दर का सब पानी निकल जाय, फिर बराबर का मीठा और दुगना पानी डाल कर जोश दो, जब चाशनी बन जाय तब उतार कर किसी बर्तन में रक्खो, तीन दिन पीछे फिर एक हलका सा जोश दो, फिर चीनी के इम्रतबान में ४० रोज़ रखने के बाद काम में लाओ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मुरब्बा इमली ।

इमली का गूदा छिलके और बीजों से साफ़ करके रात भर पानी में भिगो रक्खो फिर चाशनी के साथ पकाकर तीन दिन पीछे काम में लाओ ।

मुरब्बा आलू ।

यह मुरब्बा भी बादाम के मुरब्बे की तरह थोड़ी सज्जी के पानी में आलुओं को उबाल कर बनाया जाता है । आलुओं को छील कर उबालो, थोड़े नरम होने पर निकाल कर निचोड़ लो कि सब पानी निकल जाय, फिर थोड़े घी में उन्हें भून लो और उतार कर कपड़े से चिकनाई पोंछ कर चाशनी के साथ पकालो तैयार हो जाने पर किसी बर्तन में डाल कर रक्खो तीन दिन पीछे फिर थोड़ा जोश दो और ठंडा करके काम में लाओ ।

मुरब्बा हल्दी ।

हरी, ताज़ा और अच्छी हल्दी लेकर चीर कर फाकें करें फिर तिगुने कन्द में डाल कर चाशनी पकावें और उतार कर ठंडा करके काम में लावें ।

नोट—इसी प्रकार और भी मुरब्बे बनाये जाते हैं ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मुरब्बा के लिये चाशनी बनाने की विधि।

चाशनी खांड और पानी के संयोग से ही बनाई जाती है परन्तु इसकी विधि यह है कि जिस चीज़ का मुरब्बा बनाना है अगर वह चीज़ भी मीठी है जैसे सेव या नाशपाती तो फल के वज़न से ड्योढ़ी शकर डालनी चाहिये अर्थात् सेर भर फल का मुरब्बा बनाने में डेढ़ सेर खांड और तीन सेर पानी होना चाहिये। चाशनी जब बनानी हो तो पहले कढ़ाई में थोड़ासा घी डालकर उसे आगपर चढ़ादे जब वह गरम होजाय तो उसे कफ़गीर (पौने) से सब कढ़ाई पर चुपड़ दे और तब उसमें खांड को पानी में घोलकर डालदें जब पकते पकते शर्बत गाढ़ा होजाय तो चम्मच से थोड़ा सा निकालकर अंगुली पर लगाकर अंगूठे से चिपकाकर देखें जो तार बंधने लगे तो जानो चाशनी तैयार होगई। न तार बंधे तो थोड़ी देर और पकाना चाहिये कि चाशनी पूरी तैयार होजाय। अगर किसी फीकी चीज़ का मुरब्बा बनाना हो तो मीठा दुगना और जो फीकी और लसदार चीज़ हो तो मीठा तिगुना और जो कड़ुवी चीज़ हो तो मीठा तिगुने से भी ज्याद: डालना चाहिये और जो शहद की चाशनी बनानी हो तो उसका वज़न खांड से कम होगा जैसे जिसमें तीन सेर शकर डालनी हो उसमें दो सेर शहद से काम चल जायगा परन्तु इसकी चाशनी बनाने की बिधि यह है कि पहले शहद में थोड़ा पानी मिलाकर किसी बड़े बर्तन में खूब फेंटलें जिससे

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

दोनों एक होजांय तब हलकी आंच पर पकावें। जिस बर्तन में पकाना हों वह चौड़े मुंह का होना चाहिये और उस पर ढक्कन भी नहीं होना चाहिये जिससे कि मैल जो ऊपर आता जाय वह सुगमता से उतारा जासके, एक लकड़ी के चमचे से चाशनी को बराबर चलाते रहैं। नहीं तो चाशनी उफ़ान खाकर बाहर गिरजायगी या मोठा तह में जम जायगा।

खांड का मैल साफ़ करने की क्रिया।

काले या ख़राब गुड़, शोरे, या मैली खांड से अगर चाशनी बनानी हो तो उसकी विधि यह है कि पहले उस मोठे को अंदाज़ के पानी में घोलकर शर्बत बनालें और तब इस शर्वत को किसी बड़े मुंह के बर्तन में भरकर हलकी आंच पर रक्खें और पास में थोड़ा दूध जिसमें ज़रासा पोटास डाल लिया गया हो तैयार रखें, शर्बत में थोड़े भाग 'उठने लगै तब इस दूध के थोड़े थोड़े छीटे देते जांय ऐसा करने से मैल ऊपर आज़ायगा उसे पौने से उतार लें और इस क्रिया को उस ससय तक करते रहैं जब तक कि मैल आना बंद होजाय, इस तरह खराब खांड से भी अच्छी चाशनी बनाई जासकती हैं।

तेजाब बनाना।

शोरे का तेजाब।

कलमी शोरे का चूर्ण तेजाब गन्धक दोनों बराबर मिलाकर

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

यन्त्र द्वारा निकाले परन्तु यह तेजाब पीला आवेगा। यह चांदी, सोना साफ़ करने के काम आता है।

नमक का तेजाब।

गन्धक के तेजाब में उसी के बराबर नमक डालकर शोरे के तेजाब की भांति निकालो, परन्तु जिस बर्तन में तेजाब लिबा जाय उसमें थोड़ासा पानी डाल देवे।

गन्धक का तेजाब।

अमलासार गन्धक ऽ≈, शोरा कलमी ऽ। प्रत्येक आपस में पीसकर फिर किसी पुख्ता हांढ़ी में भरो। उस हांड़ी के मुंह पर कोई बर्तन मिट्टी का ऐसा जोड़ो कि उसकी भाप कहीं से न निकले और उस बर्तन में एक टोंटी कांच की लगादो। उस काच की नली के नीचे बोतल रखदो, बोतल के नीचे ठन्डी जगह रहे। दवा भरे बर्तन के नीचे धीमी आग जलाओ, बस तेजाब निकलना शुरू होजावेगा। बहुत तेजाब बनाने वाले गन्धक और शोरा बराबर डालते हैं।

नोट—यदि किसी तेजाव में दो रत्ती चांदी के बर्क और मिला दिये जांय तो वह अधिक तेज होजावेगा।

तेजाब फारोकी।

कलमी शोरा और कसीस बराबर मिलाकर शोरे के तेजाब की भांति निकाललो।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

पाक बनाने की रीति।

आयुर्वेदिक चिकित्सा प्रणाली के अनुसार कुछ औषधियों को दूध के खोये और खांड़ की चाशनी में मिलाकर उनके बरफ़ी या लड्डू बना कर रख लेते हैं और उनमें से एक २ रोज़ सुबह शाम खाये जाते हैं, यह अधिकतर पौष्टिक औषधियों से बनाये जाते हैं और जाड़ों में इनका उपयोग विशेष होता है। इनके सेवन से बल वीर्य की वृद्धि होती है, यूनानी में भी ऐसी चीज़ें बनाई जाती हैं और उनको माजून कहते हैं। हम नीचे कुछ ऐसे पाक लिखते हैं जो अधिक प्रचलित हैं।

लहसुन पाक।

गुण—वात के विकारों को नाश करता है, शरीर पुष्ट होता है, भूख बढ़ती है।

क्रिया—छटांक भर लहसुन का महीन ज़ीरा कतर कर छटांक भर दूध और आधी छटांक पानी में चढ़ाकर आंच दें जब दूध लहसुन में सूख जाय तब उसको पीस लें जब लुगदी बन जाय तो आधी छटांक घी में उसको भून लें, सुर्ख़ हो जाने पर उतार लें और घी जो बचे उसको अलग निकाल लें, फिर आध पाव शक्कर की चाशनी बनाकर उसमें कस्तूरी ६ रत्ती, लौंग

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

१ तोले, जायफल १॥ तोले, दालचीनी १॥ तोले और सोने के बरक़ ६ माशे मिलाकर कतली या लड्डू ६ माशे के अंदाज़ से बना ले, सुबह एक कतली या लड्डू रोज़ सेवन करें।

शुण्ठी पाक।

गुण—नियत मात्रा में सवेरे शाम सेवन करने से आम वात को दूर करके शरीर को पुष्ट करता है और पराक्रम को बढ़ाता है।

क्रिया—आधी छटांक सौंठ, गौ का घी सेर भर और बकरी का दूध ४ सेर लेकर पहले सौंठ को महीन पीस कर घी में खूब भून लें, दूध का पहले खोआ करके उसमें भूनी हुई सौंठ मिला कर उसे घी में फिर भूनें कि सुर्ख़ हो जाय फिर सवा सेर खांड़ की चाशनी करके सब को मिलाकर आग पर हलुआ सा बना लें इसमें एक तोले सौंठ और एक तोले नाग केसर पीस कर मिलालें और उतार कर थाली में जमा दें ठंडी होने पर चांदी के बरक़ लगादें, तोले भर सुबह और तोले भर शाम को गाय के गरम दूध के साथ सेवन करें।

सुपारी पाक।

गुण—इसकी एक २ तोले की मात्रा गाय के दूध के साथ सुबह शाम खाने से कुछ दिन में प्रमेह, जीर्ण ज्वर, अमलपित्त, बवासीर, मन्दाग्नि, शुक्र दोष और प्रदर को आराम कर शरीर को पुष्ट बनाता है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

क्रिया—८ तोले दक्षिणी सुपारी महीन पीस कर बराबर के घी में उसन लें फिर ३ सेर गाय के दूध में उसको मिलाकर खिलवां खोआ बनालें और उसमें नाग केसर, नागरमोथा, सफ़ेद चन्दन, सौंठ, काली मिर्च, पीपल, आंवले, कोहले के बीज, जायफल, लौंग, धनियां, चिरौंजी, तज, पत्रज, इलायची के दाने, दोनों जीरे, सिंघाड़ा और बंशलोचन प्रत्येक २॥ तोले पीस छान कर मिलादें और तीन पाव खांड़ की चाशनी करके सबको मिला कर जमादें ठंडा होने पर चांदी के वरक़ लगादें।

गोखरू पाक।

गुण—प्रमेह दूर होकर वीर्य स्तम्भन होता है।

क्रिया—आध सेर गोखरू को महीन पीस छान कर एक सेर घी में मकरोवे फिर ५ सेर गाय के दूध में मिलाकर खिलवां मावा बनालें उसमें बेलगिरी, काली मिर्च, जायफल, समुद्रशोष, इलायची के दाने, भीमसेनी कपूर, पत्रज, दालचीनी, हल्दी, कूट, तालमखाना प्रत्येक २ तोले, अफ़ीम एक माशे और इन औषधियों से आधी भांग लेकर सब दवाओं को इसमें मिलादें, और ४ सेर खांड़ की चाशनी में सबको मिलाकर तीन २ तोले के लड्डू बना लें ऊपर से चांदी के वरक़ लगालें और थोड़ी मात्रा से जितनी २ सहन होती जाय खांय।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

मेथी पाक ।

गुण—आम वात, बात व्याधि, विषम ज्वर, प्रदर इन सब रोगों को दूर करके वीर्य की वृद्धि करता है।

क्रिया—मेथी ८ तोले, सौंठ ८ तोले को महीन पीस कर घी में सान ले, ४ सेर गाय के दूध का खोया करके उसमें इसे पकावें और ४ सेर खांड की चाशनी करके इसे मिलालें और इसमें काली मिर्च, चित्रक, पीपल, सौंठ, पीपलामूल, धनियां, सौंफ़, जायफल, कचूर, तज, पत्रज, नागरमोथा इन सबको एक २ माशे पीस छान कर इसमें मिलादें और एक २ तोले की गोली बनाकर कुछ दिन तक सुबह शाम सेवन करें।

मूसली पाक ।

गुण—शरीर को पुष्ट करता है, प्रमेहादिक रोगों को दूर करता है।

क्रिया—सफ़ेद मूसली पावभर, कौंच के बीज, बिदारी कन्द, गोखरू, शतावरी प्रत्येक २॥ तोले, खरैटी के बीज, गगरैन की छाल एक २ तोले, सौंठ २ तोले सबको पीस छान कर बराबर के गाय के घी में सांन लें और दस सेर दूध में इन सबको मिला कर खोआ करलें, १ सेर खांड़ की चाशनी मिलावें और काली मिर्च, पीपल, सौंठ दो २ तोले, पत्रज २॥ तोले, दालचीनी, इलायची,

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

लौंग, जायफल, जावित्री, बंशलोचन एक २ तोले, कस्तूरी ४ माशे नागकेसर २ तोले अलग २ पीस छानकर चाशनी में डालें और एक २ माशे सारवङ्ग, अभ्रक, मृगाङ्ग और हरगौरी रस और भी मिलाकर एक २ तोले की गोली बनालें।

बलवर्धक पाक।

गुण—यह पाक बल को बढ़ाता है, और वीर्य को गाढ़ा और पैदा करता है और प्रमेह को फ़ायदा करता है और कामाग्नि को बढ़ाता है।

क्रिया—बिनौला, ककड़ी की मिंगी, खरबूज़े की मिंगी, चिरोंजी, तिल सफ़ेद, पोस्त के दाने, सेमर का मूसरा, सफ़ेद मूसली, शतावर, असगंध, सिंघाड़े का चून, छिले इमली के चीआं, लिसौड़े एक २ तोले, केवड़े के बीज, प्याज के बीज, शलजम के बीज, मूली के बीज, भूफली भुने तालमखाने, समुद्र सोख, मैदा लकड़ी ६ माशे, कुलीजन, चुन्नी गोंद, नागरमोथा, तज, कोंच के बीज, छोटे गोखरू, इन्द्र जौ, बबूल की फली, कमलगट्टा की मिंगी, धाय के फूल, सेमर का गोंद, बीजबंद, मोचरस छः माशे, गुजराती असगंध, भुने उटंगन के बीज, अकरकरा, सोंठ. पीपल, खुरासानी अजवाइन तीन माशे, कूट छान कर तिगुने कन्द की चाशनी करें और जो बादाम की मिंगी अखरोट की मिंगी, गिरी एक २ तोले और भांग दो तोले इसमें

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

डालें तो अत्युत्तम है नहीं तो गरीबों को इसी प्रकार से अच्छा हैं मात्रा एक तोले छुहारे के दूध के संग लेवें।

किशमिस पाक।

गुण—यह पाक बल को बढ़ाता है और वीर्य को गाढ़ा और पैदा करता है।

क्रिया—मोचरस, सालव मिश्री, समुद्र सोख, काली मूसली, सफ़ेद मूसली, बादाम की मिगी १॥ माशे, शतावर ११ तोले, ८ माशे सौंठ, कुलीजन ७ माशे, किशमिस आध सेर, कन्द एक सेर की चाशनी करें, मात्रा २ तोले हैं गाय के दूध के साथ जिसमें छुहारे पड़े हों, सेवन करें।

मालकांगनी पाक।

गुण—यह पाक बल को बढ़ाता है।

क्रिया—मालकांगनी, अकरकरा, केवड़े के बीज, लौंग, केसर चौदह २ माशे, असगंद ७ माशे, सफ़ेद पोस्ते के दाने १॥ तोले, सफ़ेद तिल ४ तोले ८ माशे, मुर्ग़ी के अंडे की ज़र्दी, ५ नग चौगुने शहद में और कन्द में मिलाकर पाक बनावें।

तथा।

क्रिया—यह मालकांगनी का पाक दूसरी रीति पर भी

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

बनाया जाता है मालकांगनी भांगरे के रस में भिजोवें और फिर गाय के दूध और पानी में भिगोंवें जब दूध को सोख ले तब पीस कर बराबर के शहद में पाक बनावें प्रथम दिवस १॥ माशे, और इतना ही नित्य बढ़ाता जाय, २ तोले से ४ तोले तक पहुंचावें और चालीस दिन तक खाय तो वृद्ध भी तरुण हो जाता है यह पाक बल को बढ़ाता है। अकरकरा, लौंग, सौंठ, दो दो तोले अंडा की ज़रदी २५ नग, सात छटांक शहद की चाशनी करें मात्रा ४ तोले ८ माशे है। इसे भोजन के प्रथम खाना चाहिये।

प्याज़ पाक।

क्रिया—प्याज का रस एक सेर, शहद १ सेर आग पर रक्खें जब चाशनी हो जाय तब लाल और सफ़ेद तोदरी, सालव मिश्री बहमन सुर्ख़ और सफ़ेद, सौंठ, प्याज के बीज, मूली के बीज, गंदना शालम के बीज, तालमखाने, काली और सफ़ेद मूसली, प्रत्येक एक तोले कूट छान कर पाक बनालें।

पेठे का पाक।

गुण—यह पाक प्रमेह में बहुत उत्तम है और वीर्य को गाढ़ा करता है।

क्रिया—खरबूजे के बीज, सफ़े मूसली, पेठे की मिठाई आध २ पाव ग्वारपाठा नग २ कवाबचीनी छः माशे सबको महीन पीस कर आध सेर कन्द में चाशनी करें इसकी मात्रा १ तोले है।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

लहसुन पाक की दूसरी विधि।

गुण—सर्द प्रकृति वालों को बल बढ़ाता है और पक्षाघात और लकवे के रोग को फ़ायदा करता है।

क्रिया—लहसुन को दूध में इतना औटावे कि सब दूध सोख जाय फिर उसको घी में भूनें और शहद में पाक बनावें।

अन्य पाक।

गुण—यह पतले वीर्य को गाढ़ा करता है और बल बढ़ाता है।

क्रिया—त्रिफला का वक्कल, छुहारा भुना, सालब मिश्री, मेदा लकड़ी, गोखरू, दोनों मूसली, बालछड़, कोंच के बीज, सिंघाड़े सूखे, कमलगट्टा की मिंगी, लिसोड़े, मीठे इन्द्र जौ, इमली के बीज की मिंगी, सात २ माशे गुलनार काला दानां, अजवाइन, काला जीरा, हब्बुल्लास, धनियां, बंशलोचन, बड़ की कोंपल, मस्तंगी, शाहबलूत, बीजबन्द, सुर्याली लोध, असबंद भुनी साढ़े तीन २ माशे अजमोद, असगंध, तालमखाने, भुने समुद्र सोख, चुन्नी गोंद, नागरमोथा, धाय के फूल, मोचरस, शतावर, बबूल की फली, केवड़े के बीज साढ़े चार २ माशे तिगुने शहद की चाशनी में पाक बनावें।

———

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

दुर्लभ पुस्तकें।

हज़ार व्यापार—हज़ार तरह के व्यापार करने की चीज़ें बनाने की रीति लिखी है क़ीमत १)

तिल की ओट पहाड़—थोड़ी पूँजी से बड़ा व्यापार करने के तरीक़े लिखे हैं। कीमत ।।) आना।

व्यापार शिक्षा—आज कल व्यापार कैसे करना चाहिये यह सीखना चाहो तो इसे मंगाओ। कीमत ।)

फ़ोटोग्राफ़ी शिक्षा—बिना उस्ताद के फ़ोटो की तस्वीर उतारना सीखलो। कीमत १)

साबुन शिक्षा—हाथ मुंह धोने का खुशबूदार साबुन किन २ चीज़ों से कैसे बनता है इसका पूरा वर्णन इस पुस्तक में लिखा है, लिखी रीति से साबुन न बने तो चौगुना दाम वापिस की० ।)

जापानी स्त्री शिक्षा—औरतों को अच्छी तरह समझादो लड़कियों को ज़बानी याद करादो आपका घर शांति और सुख का ख़जाना न बनजाय तो दाम वापिस मंगालेना। कीमत ।)

नई हारमोनियम गाइड और मरम्मत।

इससे बिना गुरू की सहायता के हारमोनियम बजाना और मरम्मत करना आजाता है। कीमत ।।)

गर्भाधान विधि—जवान आदमी १०० वष तक कैसे निरोग रह सकते हैं और मनचाही सन्तान कैसे पैदा होगी सभी बातें लिखी हैं। कीमत ≈)

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

प्रेम का परिणाम—प्रेम का नतीजा चाहो तो इसे पढ़लो कीमत —) आना।

हास्य मंजरी—इसे पढ़कर १७५ दफ़ा न हंसो तो दाम वापिस हास्य मंजरी दूसरा भाग—दाम ।) आना।

बिक्री बढ़ाने के उपाय-प्रथमभाग।

इस पुस्तक में बड़े २ व्यवसायों के ५४ मैनेजरों द्वारा परीक्षा किये हुए व्यापार और बिक्री बढ़ाने के १२६ उपाय लिखे गये हैं कीमत सिर्फ़ ॥)

दूसरा भाग—क़ीमत ॥)

दन्त रक्षा—क़ीमत ।)

रत्नों की खान—क़ीमत ।)

ध्रुवदेश—क़ीमत ।)

जवान के कान में उपयोगी व्याख्यान—दाम —)

पाठक शास्त्र कीमत ।)

सफलता के सिद्धान्त—संसार में ऐसा कौन मनुष्य है जो अपने काम में सफलता न चाहता हो परन्तु सफलता उनको ही होती है जो सफल होने के क़ायदे को जानते हैं उस पुस्तक को अवश्य मंगाकर पढ़िये व्यापार नौकरी सभी बातों की सफलता के सिद्धान्त इसमें लिखे हैं। कीमत ।)

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

चिकित्सा सिन्धु ।

(पं० क्षेत्रपाल शर्मा द्वारा लिखित)

वैद्यक की सबसे उपयोगी पुस्तक तीसरी बार फिर छपी
मंगाने में देर करने से पछताना होगा ।

इस पुस्तक में वैद्यक, यूनानी, ऐलोपैथिक और होमियोपैथिक मतों से भिन्न २ रोगों के निदान लक्षण और चिकित्सा लिखी हैं इसे हमने स्वयं बड़े अनुभव और परिश्रम से लिखा है इसके द्वारा मामूली पढ़ा लिखा आदमी भी चिकित्सा कर सकता है। इसमें अंग्रेज़ी दवा के नाम भी हिन्दी में लिखे हैं। मूल्य १॥)

बुढ़ापा रोकने के उपाय ।

(२४ चित्रों सहित)

मौत तो किसी से रोकी नहीं जाती परन्तु अमेरिका के वैज्ञानिकों ने बुढ़ापा रोकने की युक्ति निकाल ही डाली। सुबह चारपाई पर पड़े २ कुछ अंगों का परिचालन १०-१५ मिनट तक करते रहिये, फिर न क़ब्ज़ की शिकायत, न आये दिन बीमारियों का डर। अंग परिचालन कैसे करना चाहिये, इसके लिये पुस्तक में २४ चित्र दिये हैं। दाम १)

व्यापारियों के काम की पुस्तकें ।

बिक्री बढ़ाने के १२६ उपाय ।

प्रथम भाग ।

विलायत के व्यापारी अपने माल की बिक्री किस ढंग से

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

बढ़ाते हैं, नये ग्राहक कैसे पैदा करते हैं ? उनका ढंग एक ही तरह की वस्तु को नित नये ढंग से बेचना आदि बातें ऐसे ढंग से लिखी हैं जो प्रत्येक व्यापारी को सीखनी चाहियें। की० ॥)

बिक्री बढ़ाने के उपाय ।

२ भाग ।

इस पुस्तकों में भी कारोबार के प्रसिद्ध ४२ मैनेजरों ने अपने अपने अनुभव की ८७ युक्तियां लिखी हैं, जिनके द्वारा हर एक व्यापारी अपने माल की बिक्री, ऐजेन्टों का हिसाब, माल तैयारी करने के ढंग, कर्मचारियो से काम लेने के तरीक़े आदि जान सकता है। यह छोटे बड़े सभी व्यापारियों के काम की है। कीमत ॥)

शक्ति संचय ।

बल और पुरुषार्थ बढ़ाने के डाक्टरों ने अब तक क्या क्या औषधें और उपाय निकाले हैं तथा वैद्य और हकीमों ने क्या क्या औषधें सब से अच्छी तजबीज़ की हैं, उन सबका इस पुस्तक में समावेश है। बड़े से बड़े डाक्टरों की खोज, जो कमज़ोरी और नपुंसकता के लिये जो कुछ अब तक तलाश किया है सभी इसमें हैं। दाम १)

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

शास्त्रों का निचोड़ अनुभूत योगों का भण्डार

हरिहर-संहिता ।

उक्त पुस्तक के रचयिता मुरादाबाद के प्रसिद्ध चिकित्सक वैद्यराज पं० हरिहर नाथजी सांख्याचार्य हैं इसमें न केवल आयुर्वेदिक वरन् वहुमूल्य देशी विदेशी अनुभूत योग तथा उनके वनाने की सरल क्रिया, अनुपान, पथ्यापथ्य सरल संस्कृत में न केवल पद्यरूप में बल्कि गद्य में भी लिखे हैं। साथ में इसका अत्यन्त विशद, सरल एवं भाव पूर्ण भाषानुवाद भी लिख दिया गया है इसलिये विद्यार्थियों और नये वैद्यों के लिये यह पुस्तक एक सरल पथ प्रदर्शक वन गई है क्योंकि इसकी सहायता से साध्य और असाध्य रोगों की चिकित्सा वड़ी सुगम रीति से हो सकती है। चिकने और सुन्दर काग़ज पर सफ़ाई से छपी ५१२ पृष्ठ की इस उपयोगी पुस्तक का मूल्य है केवल ३) डाक महसूल पृथक।

मिलने का पताः—

सुख संचारक कम्पनी, लिमिटेड,

मथुरा ।

Digitization by American Academy of Indic Studies. AAIS(USA)

सब प्रकार की पुस्तकें मिलने का पताः—

सुख संचारक कम्पनी, लि. मथुरा ।

स्कैन्ड / Scanned